



## Spanische Albóndigas in Tomatensauce

### Zutaten für 4 Personen

500 g gemischtes Hackfleisch (Rind + Schwein)  
 2 kleine Zwiebeln  
 3 Knoblauchzehen  
 1 Ei  
 3 EL Semmelbrösel  
 2 EL Petersilie, gehackt  
 2 TL Paprikapulver  
 Salz & Pfeffer  
 etwas Olivenöl zum Braten  
 1 Dose gehackte Tomaten  
 1 TL Zucker oder Honig  
 optional: kleiner Schuss Rotwein

### Zubereitung:

Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Ei, Semmelbröseln, Petersilie und Gewürzen vermengen. Kleine Bällchen formen (etwa walnussgroß).

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Albóndigas rundherum kräftig anbraten.

Sie müssen innen noch nicht komplett durch sein. Danach kurz herausnehmen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig braten. Paprikapulver dazugeben, dann

die Tomaten und optional etwas Rotwein einrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Fleischbällchen zurück in die Sauce geben und weitere 10-15 Minuten sanft köcheln lassen.

Dazu passt Baguette oder Ciabatta sowie Aioli.

**Sommer-Upgrade:** Richtig gut wird's mit etwas Zitronenabrieb in der Sauce, frischer Minze oder Petersilie darauf oder gerösteten Pinienkernen

# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Unsere Tagesmenüs und Rezepte auch online unter: [www.partyservice-katus.de](http://www.partyservice-katus.de)

Obere Hauptstraße 10  
76889 **Steinfeld**  
06340 / 8187

Hauptstraße 84  
76870 **Kandel**  
07275 / 9187880

In der Schmalwiese 1  
76889 **Schweigen-Rechtenbach**  
06342 / 919755



© tankist276 / Fotolia

# KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

## Feinschmecker-Gazette



## SPANISCHE ALBÓNDIGAS IN TOMATENSAUCE



Guten Appetit!

ab Freitag,  
05.06.2026

**TOMAHAWK-KOTELETT** vom schwäbisch hällischen Landschwein natur oder gewürzt

**GRILLSTEAKS** vom Schweinekamm verschieden gewürzt

**WELLENSPIESSE** vom Schweinerücken

**SECRETO** vom schwäbisch-hällischen Landschwein (Diese Woche unser Spezial Cut)

**FESTBRATWURST** nach alten traditionellen Hausrezept

**FILETSPIESSE** im Speckmantel

**MEDITERRANE GRILLGEMÜSESCHALE** fertig gewürzt (vegetarisch)

**KARTOFFELSALAT** hausgemacht

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**RÖSTZWIEBELFLEISCHKÄSE**

**RIESLINGSCHINKEN** frisch aus dem Ofen

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**GRILLZEIT BEI UNS IN DER METZGEREI**

Gefüllte Schweinebäckchen von schwäbisch-hällischen Landschwein mit Mettfüllung

100 g  
**1,69 €**

ab Freitag,  
12.06.2026

**CHILI-KÄSE-GRILLER**

**MERGUEZ**

**CHICKEN WINGS** würzig mariniert

**POLLO FINO** vom Kikok Hähnchen

**NÜRNBERGER GRILLER**

**CEVAPCICI** hausgemacht

**RINDERSPIESSE** aus der Oberschale mit Paprika

**KRÄUTER GRILLKÄSE** mit Buttermarinade (vegetarisch)

**KNOBLAUCHSOSSE & KRÄUTERBUTTER** aus eigener Herstellung

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**FLEISCHKÄSE** mit Knoblauch, Röstzwiebeln und Dörrfleisch

**ROLLBRATEN „FÖRSTERIN“** mit Pilzen, Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**BBQ-RIBS (BABY BACK RIBS)**

vom schwäbisch-hällischen Landschwein

100 g  
**1,29 €**

ab Freitag,  
19.06.2026

**HOLZFÄLLERSTEAKS** mit Zwiebeln

**GEWÜRZHAPPEN** aus dem saftigen Schweinekamm

**GYROS-PFANNE** grillfertig dazu gibts unsere hausgemachte Knoblauchsoße

**WINZERGRILLER** (mit Kräutern, Röstzwiebeln und Riesling verfeinert)

**GRILLFACKELN** aus dem saftigen Schweinebauch

**ST. LOUIS RIBS** (Diese Woche unser Spezial Cut)

**BALKAN-SCHAFSKÄSE** mit Tomaten und Zwiebeln (vegetarisch)

**NUDELSALAT** frisch zubereitet

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**ELSÄSSERBRATEN** mit Schinken und Käse gefüllt

**PUTENSCHLEMMERROLLE** im Gemüsemantel

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**METZGERPFANNE** mit Speck & Zwiebeln

100 g  
**1,79 €**

ab Freitag,  
26.06.2026

**HÄHNCHENBRUSTSTEAK** „Asia“ oder „Curry“

**HÄHNCHENINNENFILET** grillfertig gewürzt (Diese Woche unser Spezial Cut)

**CHICKEN DRUMSTICKS** (Hähnchenunterkeule)

**GRILLZÖPFLE** vom saftigen Schweinebauch

**SCHASCHLIKSPIESSE**

**GYROSSPIESSE XXL**

**SALSICIA GRILLER**

**CHORIZI GRILLER**

**COLE SLAW & BBQ-SOSSE**

*Heiß zum Mitnehmen*

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

**WINZERSCHÄUFELE** frisch aus dem Ofen

**JÄGERBRATEN** vom saftigen Schweinekamm

*Unsere Spezialität zum Wochenende*

**FILETSPIESSE** vom schwäbisch-hällischen Landschwein

100 g  
**2,19 €**

Schwäbisch-Hällisches

# QUALITÄTS-SCHWEINEFLEISCH

der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch  
g.g.A.

- ✔ NACHHALTIGE ERZEUGUNG
- ✔ KONTROLLIERTE HERSTELLUNG UND SCHLACHTBETRIEBE
- ✔ KEINE ZUGABE VON MEDIKAMENTEN UND ANTIBIOTIKA
- ✔ FAIR BEZAHLTE LANDWIRTE
- ✔ FESTANGESTELLTE MITARBEITER UND KEINE WERKSVERTRÄGE



Hier bei uns!

Qualität,  
die man schmeckt!  
In jedem Stück...



**Info!** DIE GAZETTE GIBT ES ...nur noch online & direkt in der Filiale!

