



Mediterrane Hähnchenspieße

Zutaten für 4 Personen

800 g Hähnchenbrustfilet
2 Bio-Zitronen
3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
2 TL Honig
2 TL Dijon-Senf
2 TL gehackter Rosmarin
2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
1 TL Oregano
Salz & Pfeffer
Holzspieße (ca. 8 Stück)

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden. Für die Marinade den Abrieb einer Zitrone sowie den Saft beider Zitronen mit Olivenöl, Honig, Senf, fein gehacktem Knoblauch und den Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hähnchenwürfel mit der Marinade vermengen und mindestens 2 Stunden – am besten über Nacht – im Kühlschrank ziehen lassen.

Das marinierte Fleisch auf die Spieße stecken und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze rundherum etwa 10–12

Minuten goldbraun braten, bis das Fleisch saftig und durchgegart ist. Dazu passen Grillgemüse, Ofen- oder Rosmarinkartoffeln, frisches Fladenbrot sowie ein cremiges Tzatziki.

Sommer-Tipp: Wer mag, steckt zusätzlich Paprika, rote Zwiebeln oder Zucchini zwischen die Fleischstücke. Vor dem Servieren mit etwas frischer Petersilie und Zitronenzesten bestreuen – das sorgt für extra Frische und einen mediterranen Geschmack.

KATUS

Landmetzgerei & Partyservice

Unsere Tagesmenüs und Rezepte auch online unter: 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



MEDITERRANE HÄHNCHENSPIESSE

Guten Appetit!

ab Freitag,
07.08.2026

TOMAHAWK-KOTELETT würzig mariniert
KACHELFLEISCH – unser Spezial-Cut der Woche
GRILLSTEAK vom saftigen Schweinekamm
APFELBRATWURST mit feinen Apfelstückchen
CHORIZO-GRILLER – feurig im Geschmack
SPARE RIBS mit BBQ-Marinade
HAUSGEMACHTE PREISELBEERLEBERWURST
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE im Glas
EINGELEGTER SCHAFSKÄSE zum Grillen oder Backen (vegetarisch)
TOMATEN-SCHAFSKÄSE-SALAT mit Melone
– unsere Salatempfehlung

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

JÄGERROLLBRATEN

KÄS-KÄS

Unsere Spezialität zum Wochenende
WÜRZIGE KRÄUTERBRATWURSTRINGE

100 g
1,89 €

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



ab Freitag,
14.08.2026

ENTENBRUSTSPIESSE mit Orange – unsere Spezialität der Woche
GRILLFACKELN vom saftigen Schweinebauch
RINDERSTEAK mit Rosmarin-Marinade
GYROSGESCHNETZELTES
SCHINKEN-KÄSE-GRILLER
FESTBRATWURST nach alter Tradition hergestellt
ELSÄSSERBRATEN mit Schinken und Käse gefüllt
PFÄLZER SAUMAGEN
RITTERROLLE im feinen Geleemantel
HERZHAFTE LEBERROTWURST mit feinen Leberstückchen
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS mit Frischkäse (vegetarisch)
COLE SLAW – unsere Salatempfehlung zum Steak

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

ELSÄSSERBRATEN vom Schwein

ZITRONENPFEFFERBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

KACHELFLEISCH vom schwäbisch-hällischen Landschwein, grillfertig mariniert.

Dazu passt unsere hausgemachte Knoblauchsoße.

100 g
2,29 €

ab Freitag,
21.08.2026

HÄHNCHENBRUSTINNENFILET mit Curry zum Grillen oder Braten
POLLO FINO
PUTENSPIESSE „TERIYAKI“ mit Sesam
LAMMKOTELETTS grillfertig gewürzt
LAMMLACHSE
BIERSCHINKEN im Naturdarm, mild geräuchert
BAUERNLEBERWURST im Naturdarm, mild geräuchert
CHORIZO-GRILLER
PFEFFERBRATWÜSTCHEN mit grünem Pfeffer
FRISCHKÄSEBÄLLCHEN mit Räucherlachs und Sesam
GRIECHISCHER BAUERN Salat – unsere Salatempfehlung zum Lamm

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

WINZERSCHÄUFELE

JÄGERBRATEN vom saftigen Schweinekamm

Unsere Spezialität zum Wochenende

FÖRSTERBRATEN mit Zwiebeln, Pfifferlingen und Schinken. Im Backofen bei 150 °C Umluft ca. 1 Stunde (je nach Größe) oder bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C garen.

100 g
1,79 €

ab Freitag,
28.08.2026

FRISCHE KALBSLEBER
KALBSSCHNITZEL aus der Nuss
GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHLEGEL mit Frischkäse, Jalapeños und Cheddar
HÄHNCHENBRUST mit Spinat-Feta-Füllung
ZWIEBELSTEAK vom saftigen Schweinekamm
RINDERSPIESSE mit Peperoni
PIZZABRATWURST
PIZZAFLEISCHWURST
JALAPEÑO-CHEDDAR-DIP (vegetarisch)
CREMIGER WALDORFSALAT – unsere Salatempfehlung zum Kalb

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

BAUCHROLLBRATEN „PFÄLZER ART“

KNOBLAUCH-SCHINKEN-FLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende

PARISER ZWIEBELBRATEN

Im Backofen bei 150 °C Umluft ca. 1 Stunde (je nach Größe) oder bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C garen.

100 g
1,79 €

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

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

