



Gefüllter Schweinerücken mit Feta

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinerücken am Stück, ohne Knochen
150 g Feta
100 g Frischkäse
70 g Peperoni
2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
frische Petersilie, Basilikum und etwas Oregano
1 EL Olivenöl
etwas Pfeffer und Paprikapulver
optional 30–40 g geriebener Parmesan

Den Schweinerücken der Länge nach aufschneiden, sodass eine große Fläche entsteht. Nicht komplett durchschneiden. Fleisch aufklappen und leicht flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Feta zerbröseln, Peperoni und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Knoblauch fein hacken und alles mit den frischen Kräutern und 1 EL Olivenöl vermengen.

Für die Füllung alles zu einer streichfähigen, relativ festen Masse vermengen und dann gleichmäßig auf dem aufgeklappten Schweinerücken verteilen. Fleisch wieder zusammenklappen oder zusammenrollen und mit Zahnstochern oder Küchengarn verschließen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 25–30 Minuten garen und gelegentlich wenden. Alternativ im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–35 Minuten garen.

Kurz ruhen lassen, anschließend Zahnstocher bzw. Küchengarn entfernen und in schöne Scheiben schneiden.

Unser Tipp: Dazu passen Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse oder ein frischer Tomaten-Rucola-Salat.



Guten Appetit!

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



**GEFÜLLTER SCHWEINERÜCKEN
MIT FETA**

ab Freitag,
04.09.2026

LAMMSTEAK ODER LAMMKOTELETT, mit mediterranen Kräutern mariniert

LAMMLACHSE vom neuseeländischen Lamm

LAMMSPIESSE mit Paprika, Zucchini und roter Zwiebel

HÄHNCHENBRUST „MEDITERRANE ART“, mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse gefüllt

TRÜFFEL-GRILLER

MERGUEZ

SCHAFSKÄSEWÜRFEL, würzig eingelegt, mit Oliven, eingelegter Paprika und Peperoni (vegetarisch)

GRIECHISCHER BAUERN Salat mit Tomate, Paprika und Schafskäse – unsere Salatempfehlung

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

GRIECHISCHER FLEISCHKÄSE mit Oliven, Peperoni und Schafskäse

MAHARANI-ROLLBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

GYROSSPIESSE FÜR 2 BIS 4 PERSONEN, fertig gewürzt für den Backofen
Bei 150 °C ca. 60–80 Minuten garen.
Gerne erhalten Sie hierzu unsere hausgemachte Knoblauchsoße.

100 g
1,79 €

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



ab Freitag,
11.09.2026

GRILLFACKELN vom saftigen Schweinebauch

RINDERSTEAK mit Rosmarinmarinade

HERBSTGRILLER mit Pflaumen und Honig

KASTANIEN-APFEL-GRILLER

ELSÄSSERBRATEN, mit Schinken und Käse gefüllt

PFÄLZER SAUMAGEN

PFÄLZER SAUMAGEN mit Kastanien

RITTERROLLE im feinen Geleemantel

HERZHAFT LEBERROTWURST mit feinen Leberstückchen

KÜRBISQUICHE mit Feta und Lauch (vegetarisch)

SÜSSKARTOFFEL SALAT mit Kichererbsen und Cranberries – unsere Salatempfehlung

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

FLEISCHKÄSE

ZITRONENPFEFFERBRATEN

Unsere Spezialität zum Wochenende

SAUMAGENBRATWURST

100 g
1,69 €

ab Freitag,
18.09.2026

PFÄLZER ROLLBRATEN

JÄGERROLLBRATEN mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Petersilie

HOFBRÄUHAXE, nach original bayerischem Rezept gewürzt

CHILI-CHEESE-GRILLER mit Jalapeños und Cheddar-Käse

JÄGERKRÄNZEL mit feinen Pfefferkörnern

CHILI-BLUTWURST

CHILI-KÄSE-FLEISCHWURST

PFIFFERLING-SEMMELKNÖDEL (vegetarisch)

KARTOFFEL-GURKEN-SALAT – unsere Salatempfehlung

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

BAUCHBRATEN mit Paprikawürzung

PIZZAFLEISCHKÄSE

Unsere Spezialität zum Wochenende

ROLLBRATEN „FÖRSTERIN“ mit Zwiebeln, Dörrfleisch und Pilzen. Im Backofen bei 150 °C Umluft ca. 1 Stunde, je nach Größe.
Kerntemperatur: 68 °C

100 g
1,69 €

ab Freitag,
25.09.2026

WILDSCHWEINKEULE zum Braten

WILDSCHWEINSPIESSE mit roter Zwiebel

HIRSCHGULASCH, natur oder in Rotwein eingelegt
Wildmaultaschen

BIERSCHINKEN im Naturdarm, mild geräuchert

BAUERNLEBERWURST im Naturdarm, mild geräuchert

DELIKATESSE-LEBERWURST mit Preiselbeeren

KÜRBIS-MAULTASCHEN mit Salbei und Bergkäse (vegetarisch)

HERBSTLICHER WALDORFSALAT mit Apfel, Sellerie, Mandarinen und Nüssen – unsere Salatempfehlung

Heiß zum Mitnehmen

½ HÄHNCHEN **5,20 €**

KÄS KÄS

JÄGERBRATEN vom saftigen Schweinekamm

Unsere Spezialität zum Wochenende

WILDGRILLER mit Apfel, Röstzwiebeln und Wacholder

100 g
2,09 €

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...*



Hier bei uns!

