

Kohlwickel in Tomatensoße

Zutaten für 2 Portionen

½ Weißkohl
½ Brötchen vom Vortag
½ Zwiebel
1 EL Pflanzenöl
1 EL gehackte Petersilie
250 g gemischtes Hackfleisch
1 kleines Ei
1 EL Semmelbrösel
1 EL Olivenöl
½ EL Tomatenmark
125 g Dose passierte Tomaten
125 ml Fleischbrühe
½ TL Paprikapulver

Den Kohlkopf 2-3 Minuten blanchieren. Anschließend die äußeren Blätter entfernen und insgesamt 8 schöne Blätter zur Weiterverarbeitung ablösen. Den Strunk abflachen.

Einweichen der Brötchen in Wasser. Zwiebeln fein würfeln und in Öl glasig andünsten, Peteresilie hinzufügen.

Die Brötchen gut ausdrücken und mit der Zwiebelmischung, Hackfleisch, dem Ei und den Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei Kohlblätter aufeinander legen, mit der Füllung belegen und die Längsseiten einschlagen und aufrollen. Die Kohlwickel mit Holzstäbchen feststecken oder mit Küchengarn festbinden und anschließend in heißem Öl von allen Seiten anbraten.

Tomatenmark hinzugeben und mit anschwitzen. Danach Tomaten und Fleischbrühe hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer würzen.



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



KOHLWICKEL IN TOMATENSOSSE



ab Freitag, 06.11.2026

KASSLERTASCHEN mit Lauch und würzigem Bergkäse gefüllt
KRUSTENBRATEN vom hällischen Landschwein
SCHWEINEFILET im Schinkenmantel mit Lauch-Schinken-Füllung
JÄGERROLLBRATEN mit feinem Brät und Pilzen
HAUSGEMACHTER KASTANIENSAUMAGEN
BLÄTTERTEIGZOPF mit Schinken und Käse gefüllt
JÄGERKRÄNZEL mit grünen Pfefferkörnern

Heiß zum Mitnehmen
½ HÄHNCHEN 5,20 €
LAUCH-KÄSE FLEISCHKÄSE
RIESLINGSCHINKEN

Unsere Spezialität zum Wochenende
ORIGINAL PFÄLZER KUNSTHÄWELFLEISCH
mit Zwiebeln und Riesling eingelegt
küchenfertig im Bratenschlauch bei
140 Grad ca. 2 Std.

100 g 1,89 €

ab Freitag, 13.11.2026

WILDSCHWEINBRATWURST mit Apfel und Honig
WILDSCHWEINGULASCH im Rotweinsud eingelegt
HIRSCHBRATEN
HAUSGEMACHTE WILDMAULTASCHEN
WILDSCHWEINSALAMI
HAUSGEMACHTES APFEL-GRIEBEN-SCHMALZ
CORDONBLEU mit Münsterkäse

Heiß zum Mitnehmen
½ HÄHNCHEN 5,20 €
PFÄLZER ROLLBRATEN
HÄHNCHENSCHLEGEL

Unsere Spezialität zum Wochenende
ENTENBRUSTFILET mit Kastanienfüllung
im Backofen bei 200 Grad Umluft ca.
30 min. Kerntemperatur 63 Grad

100 g 3,09 €

ab Freitag, 20.11.2026

RINDERSAUERBRATEN
RINDERBEINSCHEIBEN für Suppe oder als Gulasch oder als geschmorte Beinscheiben
HÄHNCHENSCHLEGEL mit Kastanienfüllung
FRISCHE SUPPENHÜHNER
KALBSLYONER
LYONER mit feinen Kastanienstücken
HAUSGEMACHTE RIESLINGSÜLZE
mit feinen Schinkenwürfeln
RAUCHFRISCHE RINGELWURST mit Kastanien

Heiß zum Mitnehmen
½ HÄHNCHEN 5,20 €
ZITRONENPFEFFERBRATEN
„KÄS-KÄS" FLEISCHKÄSE mit feinen Käsestückchen und Röstzwiebeln

Unsere Spezialität zum Wochenende
PUTENROLLBRATEN mit Broccoli Frischkäse Füllung
im Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 45 min. – 1 Std.
Kerntemperatur 70 Grad

100 g 2,09 €

ab Freitag, 27.11.2026

PFÄLZER ROLLBRATEN vom hällischen Landschwein mit Zwiebelfüllung
SCHWEINEBÄCKLE mit Mettfüllung
HAUSGEMACHTE CALVADOSPASTETE
LEBERKÄSE
FRISCHE WEISSWÜRSTLE
GERÄUCHERTE BAUERNLEBERWURST
DELIKATESSLEBERWURST mit Kastanien
BLUTWURST mit Kastanien
RAUCHFRISCHE RINGELWURST mit Kastanien

Heiß zum Mitnehmen
½ HÄHNCHEN 5,20 €
KASTANIENFLEISCHKÄSE
PUTENSCHLEMMERROLLE

Unsere Spezialität zum Wochenende
RINDERROULADEN mit Kastanien, Zwiebeln und Dörrfleisch gefüllt

100 g 2,59 €

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

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...

Ohne Gentechnik

ÖKO-TEST RICHTIG GUT LEBEN
Prüfsiegelnr. Bio-Fleisch Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. Bäuerliche EZG SHA
sehr gut
Ratgeber Essen, Trinken & Genießen 3/2025