

Walz

DIE METZGEREI



Wochen-Highlights

vom Di 21.05. - Sa 25.05.2024

Frisches Fleisch

Frisches Hackfleisch

ganz mager
gemischt 100 g € 1,22

Frische Putenschnitzel

natur oder
grillfertig gewürzt 100 g € 1,28

Grillsteaks

vom zarten Schweinerücken
grillfertig gewürzt 100 g € 1,34

Cevapcici

deftig gewürzt
beliebt zum Grillen 100 g € 1,38

Frische Wurst

Krustenschinken

deftig gepökelt
und überbacken 100 g € 1,77

Paprikalyoner

geschnitten oder
als Portionswurst 100 g € 1,36

Nackte Bratwurst

mit reinen
Naturgewürzen 100 g € 1,24

Zwiebelmettwurst

der beliebte
Brottaufstrich 100 g € 1,34

Salat und Käse

Ochsenmaulsalat

in feiner
Vinaigrette 100 g € 1,44

Hausgemachter Frischkäse

mit Schnittlauch 100 g € 1,38

Wir empfehlen

Feuergriller

leicht geräuchert
scharf gewürzt 100 g € 1,38

Der Party-Mit Fingerfood Frikadellen

Zutaten für 6 Personen:

500 g Hackfleisch gemischt,
1 Becher Schmand/Creme fraîche,
1 Zwiebel, klein gehackt, 1 Ei,
5 EL Semmelbrösel/Paniermehl,
Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen, dann nach Geschmack würzen. Anschließend aus der Masse kleine Kugeln formen. Es sollten etwa 20-25 kleine Kugeln werden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180°C (Umluft) etwa 30 Min. backen.

Man kann die Frikadellen auch mit Feta-Käse-Würfeln oder gehackten Oliven etc. füllen. Einfach in die Masse geben und mitverarbeiten.

Leckeres Fingerfood oder als Mittagessen. Übrigens: Kann man gut am Vortag fertig machen, sie schmecken auch kalt sehr lecker.



Qualität aus unserer Region

Metzgerei Walz

Hauptstraße 22
88436 Eberhardzell
Telefon: 07355 481

Filiale Weberweg 15/2
88410 Bad Wurzach
Telefon: 07564 4416

info@walz-metzgerei.de