

WALZ

DIE METZGEREI



Kassler Kotelett in Senfsoße

Zutaten für 4 Personen:

4 Kassler Koteletts je ca. 250 g,
2 Kohlrabi, ca. 700 g, 2 EL Butter,
1 TL Zucker, 250 ml Gemüsebrühe,
Salz, Pfeffer, 2 EL Öl, 1 EL Senf,
2 EL Crème fraîche, 1 Pck. Kartoffel-
püleepulver, 3 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Kohlrabis schälen und in Stäbchen schneiden. Butter zerlassen und die Kohlrabistäbchen mit Zucker zufügen und darin anschwitzen. 100 ml Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt ca. 7 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Koteletts salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin pro Seite ca. 3 Min. braten. Danach herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit der übrigen Gemüsebrühe ablöschen. Den Senf sowie die Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Kartoffelpüree nach Packungsanweisung zubereiten (oder selbst herstellen). Die gehackte Petersilie zugeben und unterheben.

Die Koteletts mit Sauce, Kohlrabi sowie Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und evtl. mit Petersilie garniert servieren.

Wochen-Highlights

vom Di 13.01. - Sa 17.01.2026

Frisches Fleisch

Cordon Bleu

mit Schinken und
Käse gefüllt

100 g € 1,48

Pollo Fino

Hähnchenschenkel entbeint
und köstlich gewürzt

100 g € 1,44

Kassler Kotelett

im eigenen Saft
gekocht

100 g € 1,36

Geschnetzelte Rouladenpfanne

aus zartem Rindfleisch pfannen-
fertig zubereitet

100 g € 1,78

Frische Wurst

Saftiger Hinterschinken

saftig gepökelt und im
eigenen Saft gegart

100 g € 1,98

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder im Natur-
darm geräuchert

100 g € 1,44

Champignon- und Gurkenlyoner

mit Naturgewürzen

100 g € 1,48

Rote Wurst

bei uns laufend
kesselfrisch

100 g € 1,34

Salat und Käse

Schweizer Wurstsalat

herzhaft deftig
angemacht

100 g € 1,48

Scheidegger Bergkäse

50 % Fett i. Tr.


100 g € 2,18

Wir empfehlen

Krautschupfnudeln

mit geräuchertem
Schinken

100 g € -,78


Treue Coupon

Abgeben und genießen

Gegen Abgabe dieses
Treue-Coupons erhalten Sie
bei Ihrem Einkauf ab EUR 15,-
von Di 13.01. - Sa 17.01.2026

1 kleine Lyoner

++ GRATIS ++