

Walz

DIE METZGEREI



Kräftige Rindfleischbrühe ohne Zusatzstoffe

Zutaten für 2 Liter:

5 Rindermarkknochen,
650 g Suppenfleisch von der Brust
und Querrippe, 3 l Wasser,
2 Zwiebeln halbiert, 4 ganze Nelken,
1 Stange Porree, 3 Möhren,
1 Stückchen Sellerie grob gehackt,
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Knochen und das Fleisch in
einen großen Topf geben, mit
Wasser aufgießen, langsam auf-
kochen und den entstehenden
Schaum abschöpfen. Je eine Nelke
in jede Zwiebelhälfte drücken und
mit dem anderen Gemüse in den
Topf geben. Den Topf abdecken und
alles 1,5 Stunden bei schwacher
Hitze leicht köcheln lassen.
Die Brühe durch ein Sieb abgießen
und abkühlen lassen.

In die Rindfleischbrühe passen viele
beliebte Suppeneinlagen wie
Leberknödel, Brätspätzle, Brät-
knödel, Maultaschen und vieles
mehr.



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

Wochen-Highlights

vom Di 20.01. - Sa 24.01.2026

Frisches Fleisch

Kassler Braten

mager oder
durchwachsen 100 g € 1,44

Krustenbraten

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g € -,98

Suppenfleisch

von der Brust
und Querrippe 100 g € 1,34

Deftige Schaschlikpfanne

mit Paprika pfannen-
fertig zubereitet 100 g € 1,38

Frische Wurst

Gewürzschinken

mit feinen Kräutern
ummantelt 100 g € 1,98

Ofenfrischer Fleischkäse

am Stück oder
geschnitten 100 g € 1,36

Geschlagene Bratwurst

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt 100 g € 1,34

Schwartenmagen

rot und
weiß 100 g € 1,28

Salat und Käse

Feiner Fleischsalat

bei uns stets
frisch 100 g € 1,36

Frischkäse

mit Schnittlauch 100 g € 1,58

Wir empfehlen

Fleischwurst im Ring

bei uns laufend
kesselfrisch 100 g € 1,36