

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 aufkochen 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, Brätknödel, 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**

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**

Schwartennmagen

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**