

# Walz

DIE METZGEREI



## Wochen-Highlights

vom Di 04.02. - Sa 08.02.2025

### Zarte Rinder-Pfeffersteaks in Weinbrandrahm

#### Zutaten für 4 Personen:

4 Rindersteaks, 3-4 EL bunte Pfefferkörner, etwas Butterschmalz, 4 cl Weinbrand, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 Zwiebeln, 3 EL grüne Pfefferkörner, 1 Schuss Rotwein, 1 Becher Crème fraîche, 1 Schuss Sahne

#### Zubereitung:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin nach Belieben medium oder durch braten, salzen und pfeffern, herausnehmen und warmstellen. Die geschälten, fein gehackten Zwiebeln im verbleibenden Bratenfett glasig braun andünsten. Die grünen Pfefferkörner dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und nochmals kurz aufkochen. Soße mit Crème fraîche und Sahne verfeinern, mit Weinbrand, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rindersteaks anrichten, mit der Sauce überziehen, mit Kräuterzweigen ausgarnieren und sofort servieren.

Dazu passen Kartoffeln, Bandnudeln oder deftige Kässpätzle.

### Frisches Fleisch

#### Zarte Rindersteaks

natur oder pfannenfertig gewürzt 100 g € 2,78

#### Italienische Schnitzel

in Kräuter-Parmesan Panade zubereitet 100 g € 1,36

#### Geschnetzelte Putenpfanne

„Chinesische Art“ pfannenfertig zubereitet 100 g € 1,38

#### Schweinebauch

natur oder backofenfertig gewürzt 100 g € 1,14

### Frische Wurst

#### Frische Paprikalyoner

geschnitten oder als Portionswurst 100 g € 1,38

#### Kesselfrische Weißwurst

„Münchner Art“ mit viel Petersilie 100 g € 1,34

#### Scharfe Stecka

rassig scharf gewürzt 100 g € 1,68

#### Sportsalami

im Naturreifeverfahren hergestellt 100 g € 1,78

### 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

### Salat und Käse

#### Ochsenmaulsalat

in feiner Vinaigrette 100 g € 1,48

#### Allgäuer Emmentaler

40 % Fett i. Tr. 100 g € 1,68

### Wir empfehlen

#### Frische Maultaschen

die beliebte Suppeneinlage 100 g € 1,38

