

Walz

DIE METZGEREI



Putengeschnetzeltes mit Waldpilzen

Zutaten:

450 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 1 EL Öl, ¼ l Fleischbrühe, ½ l Sahne, ½ l Milch, 1 Dose Champignons, 1 Dose Pfifferlinge, 2 TL Stärkemehl, 3 EL Sherry, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

Zubereitung:

Putenschnitzel in feine Streifen schneiden und in Öl anbraten. Zwiebel schälen, würfeln und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Mit der Fleischbrühe ablöschen, Sahne und Milch beifügen und 10 Minuten köcheln lassen. Stärkemehl in kaltem Wasser glatt rühren. Pilze in ein Sieb geben, abtropfen lassen, in das Geschnetzelte geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren den Sherry unterrühren. Als Beilage passt perfekt Reis oder Bandnudeln.



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 10.03. - Sa 14.03.2026

Frisches Fleisch

Frische Wurst

Deftige Bruzzelschale

unterschiedlich
zubereitet

100 g € 1,44

Gekochter Schinkenaufschnitt

deftig gepökelt
und geräuchert

100 g € 1,98

Putenschnitzel

natur oder pfannen-
fertig gewürzt

100 g € 1,77

Schwartenmagen

weiß und rot

100 g € 1,28

Frische Koteletts

natur oder
gewürzt

100 g € 1,22

Ofenfrischer Fleischkäse

am Stück oder
geschnitten

100 g € 1,36

Spanischer Schweinepfeffer

leicht scharf
gewürzt

100 g € 1,44

Mettwurst

fein und
grob

100 g € 1,44

Salat und Käse

Wir empfehlen

Frischer Schichtsalat

mit Ananas und
Schinken

100 g € 1,44

Krautschupfnudeln

mit geräuchertem
Schinken

100 g € -,78

Allgäuer Bergkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g € 2,14

