



Partyservice
Metzgerei
Imbiss

WALZ

Frisch • Geschmackvoll • Preiswert

**Aktions
Woche**

Geschmorte Beinscheibe

Zutaten für 4 Personen:

3 Beinscheiben vom Rind, 1 Knoblauchzehe, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 300 ml Fleischbrühe, 250 ml Schwarzbier, 2 EL Crème fraîche, 2 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Heizen Sie Ihren Backofen bitte auf 160°C vor. Braten Sie in einem Topf die Beinscheibe mit dem Esslöffel Butterschmalz auf beiden Seiten scharf an, salzen und pfeffern Sie das Fleisch, und nehmen Sie es anschließend wieder aus dem Topf. Geben Sie das Schwarzbier in einen Topf, erhitzen es und gießen es mit der Brühe auf. Halten Sie die Flüssigkeit auf dem Herd heiß aber nicht kochend. Im verbliebenen Bratfett werden jetzt die Zwiebelringe glasig angebraten und die Knoblauchhälften sowie das Lorbeerblatt hinzugefügt und mit der heißen Schmorflüssigkeit abgelöscht. Geben Sie die Beinscheibe wieder in den Topf mit der Schmorflüssigkeit zurück, lassen Sie das Ganze kurz aufkochen und geben das Gericht bei 140°C für ca. 1 1/2 Std. in den Backofen. Nehmen Sie nun den Topf nach Ablauf der Schmorzeit aus dem Ofen, entfernen Sie das Lorbeerblatt und servieren Sie das Gericht mit einem Esslöffel Crème fraîche. Unsere Beilagenempfehlung für diese köstliche Beinscheibe: Mit etwas Butter abgedämpfte Salzkartoffeln.

Qualität aus unserer Region

Metzgerei Walz

Hauptstraße 22
88436 Eberhardzell
Tel: 0 73 55 - 4 81
Fax: 0 73 55 - 9 17 52 2

Breiteweg 11
88410 Bad Wurzach
Tel: 0 75 64 - 4 41 6

info@walz-metzgerei.de

vom Di 13.10. - Sa 17.10.2020

*Sehr beliebt im
Sauerkraut*

Kassler Braten

mager vom Rücken oder
durchwachsen vom Hals
deftig gepökelt und
geräuchert



100 g. € 1,14

*Nicht von Bullen oder Kühen, sondern
von gut gefütterten Junggrindern
aus eigener Schlachtung*

Rinderrouladen

natur oder klassisch gefüllt



100 g. € 1,48

Serviert im Nu

Geschnetzelte Putenpfanne

„Chinesische Art“
pfannenfertig zubereitet

100 g. € 1,08

Für die kräftige Suppe
und den deftigen Eintopf

Bein Scheiben

vom heimischen
Junggrind

100 g. € -,88



*Nicht nur die Auswahl unserer
natürlicher Gewürze, viel mehr auch die
Fleischauswahl und die Herstellung
machen den Unterschied*

Bierwurst und Käsebierwurst

100 g. € 1,22



*Aus eigener
Herstellung*

Umlachtaler Ringle

mit Naturgewürzen
hergestellt

100 g. € 2,28

Heiß geräuchert

Wacholder Schinken

mit feinem
Wacholdergeschmack

100 g. € 1,58



Aktion ★ Aktion

Krakauer im Ring

mit reinen
Naturgewürzen

100 g. € 1,14



*Hier schmecken
Sie die schlacht-
frische Herstellung*

Hausmacher Schwartenmagen

weiß und rot



*Aus unserer
Salattheke*

Kartoffel Salat

täglich
frisch

100 g. € -,78



Aus unserer Käsetheke

Baldauf Alpkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g. € 1,98