

Walz

DIE METZGEREI

Hähnchen-Kürbis-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Kürbisfleisch, 1 Stange Lauch, 600 g Hähnchenbrustfilet, 3 EL Öl, 150 ml Hühnerbrühe, 150 g Crème fraîche, 4 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Etwas Lauchgrün zum Garnieren beiseite legen. Hähnchenbrustfilet fein schnetzeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenfleisch rundherum scharf anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Lauch und Kürbis in die Pfanne geben, kurz anbraten, dann mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten lassen.

Crème fraîche und Hähnchenfleisch zum Gemüse geben, gründlich umrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Nudeln oder Reis servieren.

Wochen-Highlights

vom Di 14.10. - Sa 18.10.2025

Frisches Fleisch

Schäufele ohne Knochen

deftig gepökelt und geräuchert

100 g € 1,36

Schaschliktopf

mit Paprika topffertig zubereitet

100 g € 1,38

Hähnchenbrustfilet

natur oder pfannenfertig gewürzt

100 g € 1,48

Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefüllt

100 g € 1,48

Frische Wurst

Frische Jagdwurst

nach altem Familienrezept

100 g € 1,48

Schwartenmagen

weiß und rot

100 g € 1,34

Sportsalami

im Naturreifeverfahren hergestellt

100 g € 1,98

Nackte Bratwurst

mit reinen Naturgewürzen

100 g € 1,36

Salat und Käse

Frischer Kosakensalat

herzhaft deftig angemacht

100 g € 1,38

Grünländer

45 % Fett i. Tr.

100 g € 1,56

Wir empfehlen

Metzgermeister

Sauerkraut fertig gekocht

100 g € -,77

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