

Walz

DIE METZGEREI

Endlich Kürbissaison!

Pumpkin-Patties würzige Kürbis-Puffer

Zutaten für 6 Personen:

300 g Kürbis (Butternut oder Hokkaido), 1 Zwiebel gerieben, 1 Ei, 4 EL Mehl, 1 EL Speisestärke, ¼ TL Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis von den Kernen befreien, zerkleinern und schälen. Das Fruchtfleisch grob reiben. Zu dem geriebenen Kürbis geriebene Zwiebel und Ei dazugeben und kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und geriebene Muskatnuss dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Patties in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Patties auf Küchenpapier legen. So landet das überschüssige Öl nicht auf dem Teller.

Schmeckt zu frischem Salat, aber auch als Beilage zu Fisch oder Fleischgerichten oder mit Käse und Brötchen als vegetarische Variante eines Burgers.



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 20.10. - Sa 24.10.2026

Frisches Fleisch

Kassler Rippe

deftig gepökelt und im
eigenen Saft gekocht 100 g **€ 1,36**

Rouladenpfanne

aus zartem Rindfleisch pfannen-
fertig zubereitet 100 g **€ 1,78**

Krustenbraten

natur oder backofen-
fertig gewürzt 100 g **€ 1,26**

Fleischkäse

zum Selberbacken
in der Form 100 g **€ 1,24**

Frische Wurst

Gewürzschinken

vom Rücken
mit feinen Kräutern 100 g **€ 1,98**

Frische Lyoner

geschnitten oder
als Portionswurst 100 g **€ 1,44**

Zungenwurst

mit Naturgewürzen
kräftig gewürzt 100 g **€ 1,38**

Krakauer im Ring

mit herzhaftem
Kümmelgeschmack 100 g **€ 1,58**

Salat und Käse

Nudelsalat

mit feinem
Kochschinken 100 g **€ 1,28**

Scheidegger Bärlauchkäse

50 % Fett i. Tr. 100 g **€ 2,09**

Wir empfehlen

Saiten Würstchen

bei uns laufend
kesselfrisch 100 g **€ 1,38**

