



Metzgerei Schätzle
Feine Metzgerei & Partyservice

Italienische Rinderrouladen

Zutaten für 4 Portionen:

4 Rinderrouladen, 8 Scheiben Parmaschinken, 100 g Pecorino, 4 EL rotes Pesto, 1 Zwiebel gehackt, 1 Knoblauchzehe gehackt, 2 EL Tomatenmark, 1 Zweig Salbei, ½ Liter Rotwein, ½ Liter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Zubereitung:

Rouladen leicht salzen und pfeffern. Mit rotem Pesto bestreichen und auf jede Roulade zwei Scheiben Schinken legen. Den Käse hobeln und auf den Rouladen verteilen. Die Rouladen aufrollen und feststecken.

In heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Die Zwiebel dazugeben und leicht anrösten. Tomatenmark und Knoblauch leicht anschwitzen. Mit Brühe und Wein aufgießen und den Salbeizweig in die Soße legen. Aufkochen lassen und mit Deckel bei leichter Hitze anderthalb Stunden köcheln lassen.

Anschließend die Rouladen aus der Soße nehmen und die Soße mit etwas Stärke binden. Evtl. nachwürzen.

Dazu passen Gnocchi und Salat.

Metzgerei Schätzle

Bismarckstraße 30
79336 Herbolzheim

Telefon: 07643 91 33 91
metzgerei-schaetzle@t-online.de

www.metzgerei-schaetzle.de



Unsere Aktionswoche von Di 14.05. - Sa 18.05.2024

Frisch aus unserer Fleischtheke

Grillsteak

vom saftigen Schweinehals
grillfertig gewürzt

100 g € 1,28

Rinderrouladen

natur oder
klassisch gefüllt

100 g € 1,78

Filetspieß

vom Schwein
grillfertig eingelegt

100 g € 1,77

Fleischkäse

zum Selberbacken
in der Form

100 g € 1,22

Frisch aus unserer Wursttheke

Gekochter Schinkenaufschnitt

deftig gepökelt und
leicht geräuchert

100 g € 1,98

Krakauer im Ring

mit und ohne
Kümmel

100 g € 1,34

Schätzle's Schwartenmagen

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt

100 g € 1,26

Frischer Bierschinken

geschnitten oder
als Portionswurst

100 g € 1,48

Knüller der Woche

Käse Grillwürstchen

mit deftigem
Emmentaler



100 g € 1,36

Aus unserer Salat- und Käsetheke

Feiner Fleischsalat

laufend frisch

100 g € 1,26

Französischer Tortenbrie

50 % Fett i. Tr.

100 g € 1,36





Metzgerei Schätzle
Feine Metzgerei & Partyservice

Griechisches Zaziki

Zutaten für 3 Portionen:

1 Salatgurke, 2 Becher griechischer Joghurt, 1 Becher Sahnequark 40% Fett, Dill, 4 Knoblauchzehen, Olivenöl, Kräuternessig

Zubereitung:

Die Gurke schälen und klein reiben. Gut ausdrücken und den Saft anderweitig verwenden. Den griechischen Joghurt mit dem Quark und der Gurke mischen. Den Knoblauch dazupressen, je nach Geschmack kann man mehr oder weniger Knoblauchzehen nehmen. Mit Dill würzen und mit Olivenöl, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken. Schmeckt super lecker zum Gyros oder zu Pellkartoffeln!

Imbissknüller der Woche

Frikadelle im Weck



je Stück € 1,80

Markttage (Verkaufswagen)

Dienstag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr

Donnerstag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr

Broggingen: 16.30 - 18.30 Uhr

Freitag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr

Schweighausen: 15.00 - 16.30 Uhr

Bleichheim 17.15 - 18.30 Uhr

Samstag

Sulz: 8.00 - 12.30 Uhr



Unsere Aktionswoche von Di 21.05. - Sa 25.05.2024

Frisch aus unserer Fleischtheke

Allgäuer Grillsteak

mit würzigem Bergkäse und Rohschinken gefüllt

100 g € 1,38

Frische Putenschnitzel

natur oder grillfertig gewürzt

100 g € 1,28

Spare Ribs

natur oder grillfertig gewürzt

100 g € -,98

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,24

Frisch aus unserer Wursttheke

Schätzle's Hinterschinken

der passt perfekt zum Spargel

100 g € 1,77

Frische Zwiebelmettwurst

mit herzhaftem Zwiebelgeschmack

100 g € 1,28

Ofenfrischer Fleischkäse

am Stück oder geschnitten

100 g € 1,26

Geräucherte Bauernbratwurst

deftig geräuchert beliebt zum Wandern

100 g € 1,34

Knüller der Woche

Merguez

die beliebte französische Grillwurst



100 g € 1,36

Aus unserer Salat- und Käsetheke

Elsässer Wurstsalat

mit deftigem Emmentaler

100 g € 1,34

Deftiger Emmentaler

40 % Fett i. Tr.

100 g € 1,44