

Katus

Februar 2012
Ausgabe 140

Feinschmecker Gazette

Ihr kostenloses monatliches Magazin aus dem Haus Katus



Kochen mit Käse

Die Angebote zum Wochenende – immer neu!

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.metzgerei-katus.de oder www.party-service-katus.de



Als **Traditionsbetrieb** können wir aus dem Hause Katus zu Recht stolz auf die Feinschmeckerqualität unserer Fleisch- und Wurstwaren sein.

Das von uns verarbeitete Rohmaterial stammt ausschließlich aus **deutscher Zucht**, genauer aus den **heimischen Betrieben** der Pfalz, mit denen uns mitunter jahrzehntelange Geschäftsbeziehungen verbinden.

Die bei uns zur Schlachtung kommenden Tiere werden in Zuchtbetrieben der Region auf **traditionelle Weise** gehalten.

Sie werden ausschließlich mit **qualitätskontrolliertem Futter** aus eigenem Anbau und ohne irgendwelche fremden Zusätze aufgezogen. Auch in das Wachstum der Tiere wird in keiner Weise eingegriffen, sie dürfen sich auf natürliche, artgerechte Weise entwickeln.

Das Ergebnis ist eine Reifung und Geschmacksentwicklung die ihresgleichen sucht: eine echte **Premium-Qualität**.

76889 Steinfeld
Obere Hauptstraße 10
Tel: 06340 / 81 87

76889 Schweigen-Rechtenbach
In der Schmalwiese 1
Tel: 06342 / 91 97 55

76887 Bad Bergzabern
Marktstraße 22
Tel: 06343 / 93 93 26

kontakt@metzgerei-katus.de
kontakt@party-service-katus.de

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.metzgerei-katus.de oder
www.party-service-katus.de





Tages Arbeit! Abends Gäste!

Saure Wochen? Frohe Feste!

Soweit weiland Johann Wolfgang von Goethe. Damit Sie zusätzlich zu *Ihres* Tages Arbeit keine sauren Stunden haben bevor *Ihre* Gäste kommen, gibt es glücklicherweise uns, das Partyservice-Team des Hauses Katus.

Wir sind nämlich die angesagten Spezialisten für solche Anlässe. Ob eher intimes Familienfest im kleinen Rahmen oder repräsentatives Firmenjubiläum großen Stils - wir bieten individuellen Service in Perfektion: Kanapees für den Stehempfang, erlesene Menüs oder kalte und warme Buffets. Dabei können Sie unter verschiedenen kulinarischen Ausrichtungen wählen: Die Küchen Europas waren uns hierbei Inspiration. Aber auch die rustikal-deftige Küche unserer Region ist bei unseren Kunden sehr beliebt.

Selbstverständlich empfehlen und liefern wir auch alles an Getränken, was dazugehört: uns Pfälzern dürfen Sie dabei einiges an Weinverstand zutrauen! Wir aus dem Hause Katus dürfen stolz auf eine große Anzahl rundherum gelungener Festlichkeiten zurückblicken, an denen wir maßgeblich beteiligt waren.

Ein Grillfest im Winter? Da liegen Sie voll im Trend! Mit Schankanlage, Tischen, Stühlen im beheizten Zelt? Was Sie auch benötigen: Tischwäsche, Dekorationen, Tanzkapelle... Wir organisieren das für Sie. Pünktlich und reibungslos. Schon im Vorfeld, bei der Planung, sind wir von Anfang an an Ihrer Seite. Dabei können Sie von mehr als 25 Jahren Erfahrung in Sachen Partyservice profitieren.

Bei größeren Veranstaltungen, so ab 40 Personen, sind die Anlieferung der Speisen und Personalservice am Buffet der Extra-Service unseres Hauses.

Eventuelle Fragen, auch betreffend Lieferzeit und -datum klären wir nach wie vor nach alter Tradition: im persönlichen Gespräch. Rufen Sie einfach an oder schicken eine E-Mail oder besuchen unsere Web Site:

kontakt@partyservice-katus.de

www.partyservice-katus.de

INHALT

Wissenswertes über Käse	4
Zucchini-Gnocchi mit Parmesan	5
Die Wochenend-Angebote ab Freitag, den 03. 02. 2012 ..	5
Empanadas mit Chorizo-Käse-Füllung	6
Die Wochenend-Angebote ab Freitag, den 10. 02. 2012 ..	6
Bulgarische Baniza	7
Die Wochenend-Angebote ab Freitag, den 17. 02. 2012 ..	7
TexMex Chicken-Casserole	8
Rosenkohlsalat mit Parmesan	8
Die Wochenend-Angebote ab Freitag, den 24. 02. 2012 ..	9
Chicon au Gratin / Chicoreegratin	9
Shepherd's Pie / Schäferpastete	10
Welsh Rarebits / Walliser Käsehappen	10
Französische Zwiebelsuppe	10

THEMA DES MONATS

Kochen mit Käse

In der griechischen Mythologie, wird die Erfindung der Käseherstellung einem jungen Schäfer zugeschrieben. Er hieß Aritaeos und war der Sohn des Gottes Apollon und Kyrene, einer Nymphe. Er sei, so die Sage, zur Beglückung der Menschheit zur Erde niedergestiegen, wo seine Mutter und andere Nymphen ihn dann bei der Käseherstellung unterstützten. So läßt sich mancher Genießer heute noch zu der Bemerkung hinreißen, dieser oder jener Käse schmecke einfach himmlisch! Es läßt sich mit der Göttergabe auch trefflich kochen, wie man gleich sehen kann.

Unsere Gastwirtschaft ist geöffnet:
 Montags - samstags 10.00-18.00 Uhr
 außer donnerstags 10.00-13.00 Uhr
 Warme Küche von 11.00-14.00 Uhr
 außer donnerstags 11.00-13.00 Uhr

Herausgeber: Metzgerei Katus
 76889 Steinfeld / Obere Hauptstraße 10
 06340 - 81 87 / kontakt@metzgerei-katus.de
 76889 Schweigen-Rechtenbach
 In der Schmalwiese 1 / 06342 - 91 97 55
 76887 Bad Bergzabern / Marktstraße 22
 Tel: 06343 - 93 93 26

KÄSE

Bitte glauben Sie uns: es gibt keinen englischen Käse namens „Chester“! Nur eine Stadt, die so heißt. Von dieser hat sich eine bekannte Firma kurzerhand den Namen für einen industriell hergestellten Schmelzkäse angeeignet, den wir hier nicht weiter erwähnen wollen ... Der englische Käse mit dem wir es zu tun haben heißt „Cheddar“ und es gibt ihn in mehreren Sorten. Kaufen sie den gelblich weißen! Der mittels Karotin orange eingefärbte ist meist von minderer Qualität.

In Westeuropa haben wir ca. 5000 verschiedene Käsesorten. Die meisten unterschiedlichen Sorten gibt es in Frankreich. Vielleicht haben dort steinzeitliche Jäger im Magen erbeuteter junger Wiederkäuer, die zuvor Muttermilch getrunken hatten, weiße Klumpen entdeckten, die gut schmeckten. Dieserart fermentierte Labquark war wohl die Urform von Käse. Mit der Domestizierung von erst Ziegen, dann Schafen, dann Rindern aufkommende Weidewirtschaft in der Mittelsteinzeit (10. - 8. Jahrtausend v. Chr.) kam man an größere Mengen tierischer Milch. So entwickelte sich durch Versuch und Irrtum die Kunst der Käseerei, es entstand darüberhinaus ein lagerfähiges Lebensmittel. Vielfältige Käsetraditionen legen nahe, daß sich die Käseerei, was Orte und Zeiten betrifft, unabhängig voneinander entfaltete. War es anfangs nur ein einfach herzustellender Sauermilchkäse, entdeckte man später tierisches und pflanzliches Lab. Mit Lab gezielt erzeugter Käse entstand wohl, als man Milch zur Aufbewahrung in Kälbermägen abfüllte und die Wirkung des Labferments erfuhr. Ab etwa 5000 v. Chr. ist sicher, daß man sich in Mesopotamien, im Schwarzmeerraum, in Kleinasien, Ägypten und Nordafrika intensiv mit Käseproduktion beschäftigte. Älteste bildliche und schriftliche Darstellungen von 3000 v. Chr. stammen aus dem heutigen Irak. Im antiken Griechenland war Käse Delikatesse und begehrte Handelsware. Die Käseerei gelangte von dort nach Rom von dort in fast alle Teile Europas. Kelten und Germanen übernahmen später das edle Handwerk. Für die Käseerei hierzulande sind seit dem frühen Mittelalter die Klöster maßgebend. Dort stellte man nicht nur eigene Käsesorten her – akribische Niederschriften von Mönchen ermöglichen es, einige bis heute erzeugte Sorten weit zurückzuverfolgen: ins Jahr 1115 den *Greyerzer*, 1184 *Gouda* und *Edamer*, 1200 den *Emmentaler* und bis 1282 den *Appenzeller*. *Cheshire*-Käse wird bereits 1086 in England im *Domesday Book*, dem Reichsgrundbuch Wilhelms des Eroberers erwähnt. Ab dem 19. Jh. steht die Käseherstellung im Zeichen von Wissenschaft und Technik: *Ferdinand Cohn* entdeckte das Reifen von Käse durch Mikroorganismen, *Louis Pasteur*, *Justus von Liebig* und *Ilya Iljitsch Metschnikow* arbeiteten an der Haltbarkeit aber auch raschen industriellen Fertigung von Käse. Nach Meinung von Feinschmeckern bleibt jedoch die Herstellung wirklich guten Käses bis heute der Erfahrung und handwerklich soliden Arbeit erfahrener Käsemeister vorbehalten und kann durch der Massenproduktion nie erreicht werden.

Zucchini-Gnocchi mit Parmesan

Zucchini waschen und trockentupfen, 700 g grob raspeln, salzen, in ein Sieb geben und 30 Min. ziehen lassen. Sorgfältig ausdrücken. Restliche Zucchini in Scheiben schneiden, 80 g Parmesan reiben, den Rest mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Zucchiniraspel mit Mehl, geriebenem Parmesan, Semmelbröseln, Ricotta, Ei, Salz und Pfeffer verkneten. Zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Mit 2 Teelöffeln haselnußgroße Stücke abstechen und zu runden Gnocchi formen; die Hände mit etwas Mehl einreiben. Peperoni waschen, entkernen und feinwürfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch zupressen und Peperoni darin glasig dünsten. Zucchinischeiben zugeben und in ca. 5 Min. goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken und unterrühren. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten garen. Auf vorgewärmten Tellern mit zerlassener Butter, gehobelm Parmesan und Zucchinischeiben anrichten und servieren.

1 ½ kg mittelgroße Zucchini
Salz, Pfeffer aus der Mühle
120 g Parmesan
80 g Mehl
2 EL Semmelbrösel
300 g Ricotta
1 Ei
2 Knoblauchzehen
1 Peperoni
4 EL Öl
80 g Butter
1 Bund glatte Petersilie

Ab Freitag, den 03. 02. 2012

**Bärlauchbratwurst
Hausgebeizter Räucherlachs
Bierwurst mit Knoblauch
Heißbrauchschinken
»Ritter-Rolle«
Käsefleischwurst
Schweinebraten mit
Brokkoli-Käse-Füllung**

Heiß zum Mitnehmen
½ Hähnchen 2,90 €
Pizzabraten
Metzgerschinken mit Honigkruste

Unsere Spezialität zum Wochenende
Korbmacher-Braten

100 g **0,79 €**

KATJUS



Ab Freitag, den 10. 02. 2012

»**Brasilianischer Rahmbraten**«
Chili-Fleischwurst, feurig scharf
Schinkenwiener
Geflügelwiener
Wacholderschinken
Röstzwiebfleischkäse,
in der Aluschale zum Selbstbacken
Kochsalami

Heiß zum Mitnehmen
½ Hähnchen 2,90 €
»**Kräuterbauch**«
Gewürznuß

Unsere Spezialität zum Wochenende

Beschwipste
Schweinebäckchen
mit Cognacfrüchte-Füllung

100 g **1,19 €**

Empanadas mit Chorizo-Käse-Füllung

225 g frischer Blätterteig
115 g Chorizo,
luftgetrocknet
50 g Cheddar
1 Ei
1 TL Rosen-Paprika

Ofen auf 220 °C vorheizen. Chorizo kleinwürfeln, Käse reiben, in einer Schüssel locker mischen. Blätterteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Teigkreise von ca. 7,5 Ø ausstechen – pro Person mindestens zwei Stück. Reste mitverwenden. In die Mitte eines Teigstücks etwas Chorizo-Mischung häufen und zum Halbmond umklappen. Die Ränder gut festdrücken. Mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Das Ei verquirlen und die Empanadas auf beiden Seiten leicht bestreichen. Im heißen Ofen 10-12 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter 5 Min. abkühlen lassen, mit Paprikapulver bestäuben und noch warm servieren. Vorbereitete Chorizo-Empanadas halten sich (ohne Ei) in einer Frischhaltedose im Kühlschrank 1-2 Tage. Vor dem Backen auf Zimmertemperatur erwärmen.

KATUUS



Bulgarische Baniza

Schafskäse in Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Natron mit Joghurt verrühren. Ein Ei trennen und das Eigelb zum Bestreichen verwenden, das Eiweiß mit den restlichen Eiern schaumig schlagen. Schafskäse, Quark, und Natron-Joghurt zugeben, salzen und verrühren. Jedes Strudelblatt mit Öl bepinseln, ca. 2 EL der Masse darauf verteilen und locker aufrollen. Backofen auf 180° C vorheizen. Die Teigwalze von beiden Enden her zur Mitte hin leicht faltig zusammenstauchen. Eine Springform oder feuerfeste runde Form ausfetten und mit den Teigwalzen zur Spirale auslegen. Das Eigelb mit etwas Öl und Wasser anrühren und die Baniza damit bestreichen. Im heißen Ofen in 30-35 Min. goldbraun backen. (Man kann statt Strudelteig auch türkische Yufka-Teigblätter verwenden).

2 Pck frische Strudelblätter
(gezogener Strudelteig)
4 Eier
200 g Schafskäse (Feta)
250 g Magerquark
2 EL Joghurt
1 TL Natron
100 g Öl oder Fett
1 Prise Salz

Ab Freitag, den 17. 02. 2012

Geflügel-Bierschinken
»**Wellness-Wiener**«
Chiliwiener
Rollbraten »**Maharani**«
Schinkenspeck, eigene Herstellung
»**Budapester Pfanne**«
»**Dornfelder-Stengel**«

Heiß zum Mitnehmen
½ Hähnchen 2,90 €
»**Jägerbraten**«
Zitronenpfeffer-Braten

Unsere Spezialität zum Wochenende

Schweinefilet im
Gemüsemantel

100 g **1,59 €**

KATUUS



TexMex Chicken-Casserole

Tomaten-Salsa:
4 Strauchtomaten
1 Lauchzwiebel
½ Limette

Marinade:
1 EL Tomatenpüree
1 EL Ketchup
1 EL Honig
1 TL Senf
etwas Kreuzkümmel (Cumin)

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 ml Tomatensalsa (s. o.)
2 grüne Chilischoten,
eingelegt
250 g Tortilla-Chips
1 kg Hähnchenbrüste
200 ml saure Sahne
1 Lauchzwiebel
200 g Emmentaler
200 g Cheddar,

Bei Salsa und Marinade empfiehlt sich, diese am Vortag zuzubereiten. Tomaten, Lauchzwiebel und Kräuter waschen und trockentupfen bzw. -schütteln. Tomaten brühen, häuten und feinhacken – in eine Schüssel geben. Lauchzwiebel putzen, ebenfalls feinhacken und zugeben. Knoblauch abziehen und dazupressen. Salsa mit Tabasco und Limettensaft abschmecken und kaltstellen.

Die Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel verrühren, mit etwas Cuminpulver abschmecken, und ebenfalls kaltstellen. Das Hühnerfleisch kalt abspülen, in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. In die Marinade geben und sorgfältig mischen.

Die Zwiebel abziehen und feinhackeln, Chili abtropfen lassen und feinhacken, die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden, die Knoblauchzehen feinreiben. Den Käse reiben. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten - in einer Schüssel mit Chili und Salsa mischen, beiseite stellen. Die Hälfte der Tortilla-Chips in einer feuerfesten Form verteilen. Die Hälfte des marinierten Hühnerfleischs über die Chips geben, dann die Hälfte der Salsa darüber verteilen. Die Hälfte der sauren Sahne darübergeben, dann eine dünne Lage aus gehackten Lauchzwiebeln. Je eine Lage Emmentaler und Cheddar-Käse darüberstreuen. Diesen Schichtprozess mit den verbliebenen Zutaten wiederholen und mit geriebenem Käse abschließen. Im heißen Ofen 45 Min. backen, 10 Min. abkühlen lassen und servieren.

Rosenkohlsalat mit Parmesan

500 g Rosenkohl
3 EL Rotweinessig
1 EL Honig
1 EL Senf
3 EL bestes Olivenöl
80 g Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Den Rosenkohl putzen, waschen und in wenig Salzwasser je nach Geschmack weich oder noch bißfest kochen. Etwas abkühlen lassen. Aus den übrigen Zutaten ein Dressing rühren (oder im Schraubgläschen aufschütteln), über den noch warmen Rosenkohl geben und unterheben. Den Parmesan mit dem Sparschäler in feinen Scheibchen darüberhobeln, vorsichtig mischen, auf 4 Tellern anrichten und servieren.

Dazu: geröstetes Fladenbrot

Ab Freitag, den 24. 02. 2012

»Schinkentaschen«
Geschnetzeltes »Parisien«,
vom Schwein
»Chili-Peitschen«
Käsekrakauer
Nußschinken
Parmesansteaks
Bärlauchwiener

Heiß zum Mitnehmen

½ Hähnchen 2,90 €
Semmelbraten
Milchkalbsbrüstchen

Unsere Spezialität zum Wochenende

Schweinebäckchen mit
Kastanien-Semmel-Füllung

100 g **1,19 €**



KATJUS

Chicon au Gratin / Chicoreegratin

Den Chicoree waschen, trockentupfen und den bitteren Strunk ausschneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft und Zucker in ca. 10 Min. nicht zu weich garen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. 200 g Gruyère reiben. In einem kleinen Topf 3 - 4 EL Butter aufschäumen, 1 EL Mehl einrühren, weiterrühren. Wirft die Mischung keine Blasen mehr, Milch und Sahne untermischen. Geriebenen Käse zufügen und mit Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Eine feuerfeste Form ausfetten. Den Chicoree abtropfen lassen und mit je einer Schinkenscheibe umwickeln. Nebeneinander in die Form geben und mit der Sauce übergießen. Den restlichen Käse darüberstreuen. Im heißen Ofen in ca. 20 Min. goldbraun überbacken und servieren.

Dazu: Kartoffelpüree oder Reis

8 Chicoree-Stauden
Salz
4 EL Butter
100 ml Milch
200 ml Sahne
300 g Gruyère (Greyezer)
Muskatnuß, frisch gerieben
Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben gekochter
Schinken
1 EL Mehl
Fett für die Form

Nach Rezepten in 100jähriger Familientradition:



Metzgerei & Party-Service

Leberrotwurst

Die perfekte Kombination: das beste aus zwei Geschmackswelten, geschmacklich raffiniert abgestimmt.

Pfälzer Blutwurst

Ein Traditionsprodukt wie es im Buche steht: würzig, deftig, unnachahmlich!

Pfälzer Leberwurst

Geschmack der sich auf der Zunge entfaltet: schmelzend im ausgewogenen Verhältnis von mild und würzig.

Bärlauch-Schwartenmagen

Mit der feinsäuerlichen, erfrischend aromatischen Bärlauch Note, die einfach nach mehr schmeckt.



E-Mail: kontakt@metzgerei-katus.de

Besuchen Sie uns im Internet unter : www.metzgerei-katus.de oder www.partyservice-katus.de

Shepherd's Pie / Schäferpastete

Kartoffeln schälen, in 250 ml Wasser aufkochen und in ca 20 Min. garkochen. Wasser abgießen und auffangen. Kartoffeln stampfen, die Milch erhitzen und einrühren, 1 EL Butter und 1 TL Salz zugeben und den Kartoffelbrei schaumig aufschlagen. Ggf. mit etwas Kochwasser ergänzen. Käse reiben und unter das Püree ziehen. Die Zwiebel abziehen und feinwürfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten, Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Worcestershire-Sauce würzen. In einem Topf 20 g Butter erhitzen, 20 g Mehl darüberstäuben und unter Rühren andünsten. Nach und nach die Brühe einrühren, Tomatenmark und Senf unterziehen. Den Backofen auf 225°C vorheizen. Eine Auflaufform ausfetten, Hackfleisch einfüllen, Sauce angießen und den Kartoffelbrei darüberstreichen. Die Oberfläche mit einer Gabel zu einem Muster aufrauen. 1 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen, in den heißen Ofen geben und 20-30 Min. überbacken.

Welsh Rarebits / Walliser Käsehappen

Käse sehr klein würfeln. Bier und Sahne in einem Topf erhitzen, den Käse zugeben und schmelzen lassen. Mit etwas Paprika würzen. Die Käsemasse auf den Brotscheiben verteilen und 3 - 5 Min. im vorgeheizten Ofen bei 200° C goldgelb überbacken. Mit Paprika bestreuen und servieren.

Französische Zwiebelsuppe

Zwiebeln abziehen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln bei milder Hitze 3 - 5 Min. glasig dünsten. Mehl unterrühren, und andünsten. Brühe und Wein angießen, salzen und pfeffern. 20 - 25 Min. zugedeckt köcheln lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und feinhacken. Backofen auf 250° C vorheizen. Suppe nochmals kräftig abschmecken und in feuerfeste Suppentassen füllen. Mit Petersilie bestreuen. Toastbrot auf die Suppe geben und großzügig mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen ca 20 Min. goldbraun überbacken.

500 g Kartoffeln
250 ml Wasser
250 ml Milch
2 EL Butter
1 TL Salz
1 Zwiebel
300 g Hackfleisch
(möglichst vom Lamm)
2 EL Worcestershire-Sauce
20 g Butter
20 g Mehl
200 ml Brühe
1 TL Tomatenmark
1 TL Senf
1 EL Butter
150 g Cheddar

4 Scheiben Toast
100 g Cheddar
5 EL Guinness
3 EL Sahne
Paprikapulver

400 g weiße Zwiebeln
3 EL Butter
2 EL Mehl
1,2 l Gemüsebrühe
200 ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben Toastbrot
½ Bund glatte Petersilie,
200 g echter Emmentaler