

Winter 2021

The Butchers Kitchen

Die passenden Rezepte zu unserem Weihnachtsangebot





Passend zu unserem Weihnachtsangebot haben wir auch dieses Jahr wieder schöne Rezeptideen für Sie herausgesucht. Wir wollen Sie zu neuen Ideen inspirieren, sodass Sie sich nicht ganz so viele Gedanken machen müssen und Ihr Weihnachtsessen stressfrei genießen können.

Greifen Sie auf eine Vielfalt von Produkten zurück und bereiten Sie Ihr Menü komplett selbst zu oder nutzen Sie unsere bereits gewürzten Braten-Spezialitäten, die Sie fertig zubereiten und mit einer guten Soße und Beilage abrunden.

Für diejenigen, bei denen es gern ein bisschen schneller gehen kann, haben wir bereits vorgegarte Spezialitäten, die Sie nur erwärmen müssen und schon ist Ihr Weihnachtsmenü fertig!



Rohe Fleischspezialitäten mit passendem Rezept



Fertig gewürzte Braten: Sie garen den Braten und bereiten die Soße fertig zu



Fertige Fleischgerichte für den Backofen

Alle Rezepte sind auf der Basis für 4 Personen angelegt und lassen sich beliebig von Ihnen erweitern.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und ein gutes Zusammensein im kleinen Kreise

**Familie Kästel & Kohl-Kramer
& das gesamte Team**



Haben Sie das perfekte Geschenk schon gefunden??

Mit unseren leckeren Wurstspezialitäten können Sie nie etwas falsch machen. Lassen Sie sich unseren Klassiker, die Stracke, einpacken, allein oder in einem Präsentkorb mit weiteren Wurstprodukten oder anderen Gourmet Artikeln wie Kaffee, Essig & Öl, Wein und den Soßen von Wolfram Berge. Schauen Sie gern auf Seite 42/43.



Foto: Unsplash Libby Penner



Neben dem breiten Sortiment an Fleischvariationen finden Sie bei uns auch zahlreiche Feinkostartikel, mit denen Sie die Rezepte zu einem geschmacklichen Erlebnis machen. Zudem bieten wir Ihnen die perfekten Beilagen und Weinbegleitungen passend zu den Rezepten an.



Wein & Aperitif bieten die perfekte Begleitung zu jedem Essen. Mit unseren langjährigen Partnern aus der Südpfalz, dem **Weingut Koch aus Hainfeld** und dem **Weinkontor Edenkoben** können Sie auf Nummer sicher gehen, dass er schmeckt.



Die **Fruchtwerker Essige** kommen nicht nur in leckeren Dressings zur Geltung, sondern runden auch Fleisch- und Gemüsegerichte ab. Setzen sie Sie kreativ ein und probieren Sie es aus. **Jordan-Olivenöl** hat einen sehr fruchtigen und vor allem milden Geschmack und ist vielseitig einsetzbar.



Tessiner Senfsoßen von Wolfram Berge als perfekte Ergänzung zu Käse und Wurst oder für Salatdressings, Grillmarinaden, Dips und Chutneys in verschiedenen Sorten wie zum Beispiel grüne & rote Feige, Birne und viele mehr.



Soßen von Wolfram Berge zur Verfeinerung von Soßen, Fleischgerichten und Beilagen oder ideal für Vorspeisen und Brotaufstriche zu Käse und Wurstwaren in verschiedenen Sorten wie zum Beispiel Apfel, Ingwer, Mango- Curry, Honig Dill usw.



Als perfekte, schnelle Beilage bieten wir Ihnen:

Ein breites Sortiment an Eiernudeln vom **Nudelhof Wäller**
Quisotto Pilze, Trüffel-, Safran-, Pilz- Risotto von **Wolfram Berge** Delikatessen



Alle Artikel, die in den Rezepten markiert und gekennzeichnet sind, sind bei uns im Laden erhältlich und können zu Ihren Rezepten ergänzt werden.



Foto: Unsplash todd-trapani

VORSPEISEN



WINTERLICHE MARONENCREMESUPPE MIT KNUSPRIGEM STROH VOM DUROC-CARREESCHINKEN

ZUTATEN

300 g Knollensellerie
150 g Petersilienwurzeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
200 ml Graubugunder von Weingut Bernhard Koch
2 EL körnige Gemüsebrühe
300 g gegarte Maronen
75 g Walnusskerne
200 g Schlagsahne
2 TL Zucker
100 g Duroc-Careeschinken
Salz, Pfeffer, Muskat, einen kleinen Schuss Balsamico

Den Sellerie und die Petersilienwurzeln schälen, waschen und grob würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Butter in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch andünsten. Sellerie und Petersilienwurzeln unter Rühren ein paar Minuten mitdünsten. Die Zwiebeln mit Wein und ca. 750 ml Wasser ablöschen, Brühe einrühren und aufkochen. Maronen zugeben und zugedeckt für eine Viertelstunde bei geringer Hitze köcheln.

Inzwischen die Walnusskerne grob hacken. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Nüsse, 1 EL Wasser und 2 TL Zucker unter Rühren darin rösten und leicht karamellisieren. Sofort auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Den Schinken in feine Streifen schneiden, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Streifen in der Pfanne kross anbraten. Anschließend herausnehmen und ebenfalls auf das Backblech legen.

Wenn das Gemüse weich ist, die Sahne aufgießen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Balsamico abschmecken. Falls die Suppe zu dick geraten ist, einfach noch ein wenig Brühe oder Sahne zufügen. Heiß mit ein paar karamellisierten Walnussstücken und dem Schinkenstroh servieren.

KOCHSCHINKENCARPACCIO MIT COCKTAILTOMATEN, MOZZARELLA UND PAPRIKA-GELEE

400g Kochschinken bei uns im Laden in ganz feine Scheiben schneiden lassen. Und noch ein Glas Berger-Gelee kaufen. Hierbei eignet sich am besten der Paprika-Gelee. Zu Hause den Kochschinken auf einem großen Teller anrichten, 250g Büffel-Mozzarella von Büffel-Bill in kleine Würfel schneiden, kleine Cocktailtomaten vierteln und über den gefächerten Schinken streuen. Zum Schluss den Gelee in kleinen Tupfen auf den Schinken geben. Mit frischen Kräutern (Schnittlauch oder Basilikum) bestreuen und genießen.



GEBACKENE FEIGEN MIT SCHINKENSPECK AUF SALAT-BETT

ZUTATEN

12 Feigen (frisch, alternativ auch getrocknet)
160 g Ziegenfrischkäse
1 TL Thymian (frisch abgezupft)
1 EL Walnüsse
150 g Rucola oder Feldsalat
12 Scheiben Lachschinken oder hausgemachter roher Rinderschinken (Bresaola)
2 EL Honig
50 ml Jordan-Olivenöl
4 EL Fruchtwerker Kirsch-Essig
Salz, Pfeffer

Die Feigen waschen und trocken tupfen. Anschließend diese auf der Oberseite kreuzweise mit einem scharfen Messer zu 2/3 einschneiden. Die Kreuzschnitte leicht auseinander drücken und den Ziegenkäse darin verteilen.

Die Thymianblätter und die Walnussstücke auf dem Ziegenkäse verteilen. Eine ofenfeste Form mit etwas Butter fetten und die mit Ziegenkäse gefüllten Feigen hineingeben, mit Honig beträufeln, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und für ca. 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen (210 Grad Ober- und Unterhitze) backen.

Den Rucola bzw. Feldsalat waschen und trocken schleudern. Das Olivenöl mit dem Essig vermengen, Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einem Dressing verrühren, über den Salat gießen und gut durchmischen. Den Salat auf 4 Teller aufteilen. Je 3 gebackene Feigen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig darauf verteilen.

Auf jedes Salatbett noch 3 Scheiben Schinken legen.





Auch zum Wintergrillen können Sie wieder auf unsere Klassiker zurückgreifen wie grobe Bratwurst und eingelegte Steaks.

RINDERHÜFTSTEAKS MIT GINMARINADE



Das Hüft-Steak stammt aus der Keule und ist das Übergangsstück vom Roastbeef in die Keule. Es lässt sich entweder ganz und am Stück garen. Es wird als Steak für eine breite Vielfalt an Fleischspezialitäten verwendet. Mariniert werden die Steaks anschließend in einer leckeren Gin-Marinade mit Kräutern wie Rosmarin und Thymian. Sie eignen sich perfekt zum Wintergrillen an Weihnachten & Silvester



Ideale Beilage:

Mit Ofenkartoffeln, Krautsalat oder Pimientos und dazu darf ein warmer Punsch nicht fehlen, damit es auch draußen in der Kälte schön warm bleibt.

KIRSCH GLÜHWEIN

ZUTATEN

- 1 Liter Kirschsafte
- 750 ml Rotwein
z.B. Dornfelder vom Weingut Koch
- 10 g Ingwer (frisch)
- 1 Zimtstange
- Schale einer halben Bio Zitrone
- 1 Vanilleschote (Mark einer Schote)
- 1-2 Sternanis
- 2-3 Nelken
- 1-2 EL Honig

Alles gemeinsam in einen Topf machen, ziehen lassen für 1 Stunde bei niedriger Temperatur, so dass der Glühwein nicht hochkocht und die Gewürze sich gut entfalten

GESCHENKIDEEN

Wir haben neue Präsente für unsere Kunden, die Sie auch wunderbar an Weihnachten verschenken können.

Wie wäre es dieses Jahr mit einer Schürze, mit Wurstmacher-Logo und passenden Grillhandschuhen. Oder einem praktischen Kräuterschneidebrett.

ODER damit Ihnen das Licht nicht ausgeht, ein praktisches USB-Feuerzeug.





(c) | stock.zerfink06

TERYAKI-HÜFTFILET SOUS-VIDE GEGART



Das Teriaky-Hüftfilet wird aus der Keule geschnitten, mit der asiatischen Teriaky-Soße mariniert und anschließend von uns sous-vide gegart.

HÜFTFILET MIT TERIAKYSOBE, KNACKIGEM GEMÜSE UND REISBANDNUDELN MIT FRUCHTIGER MANGOSALSA



ZUTATEN



1,5 kg Teriyaki-Hüftfilet sous-vide gegart

2 rote Zwiebeln

200g Zuckerschoten

200g Möhrenstreifen

200g Paprikastreifen

Sesamöl oder Kokosöl

2 EL Agavendicksaft oder Honig

250 ml Teriaky-Soße

1,5 TL grüne Currypaste

Salz, Pfeffer

1 TL grünes Currygewürz
(je nachdem wie scharf Sie es mögen)

1 Zehe Knoblauch, klein geschnitten

1 kleines Stück Ingwer, gerieben

Chili

Für die Nudeln

400g Reisbandnudeln

1 reife Mango

Chili, geschnitten

1 kleine rote Zwiebel

1 kleines Stück Ingwer

Frischer Koriander

Für das Limetten-Erdnuss-Dressing

Saft von einer Limette

1 EL Sojasoße

2 EL Crunchy-Erdnussmus

1 Schuss Wasser

2 EL geröstetes Erdnussöl

Das Hüftfilet aus dem Vakuumbeutel nehmen, eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Hüftfilet darin scharf und nur kurz rundherum goldbraun anbraten. Nehmen Sie es dann wieder aus der Pfanne, braten Sie die roten Zwiebelscheiben in der Pfanne an und geben ggf. noch etwas (Sesam-) Öl in die Pfanne. Anschließend fügen Sie die Zuckerschoten, Möhrenstreifen, Paprikastreifen hinzu. Nun die Currypaste zum Gemüse geben, Ingwer, Knoblauch und etwas geschnittene Chili. Geben sie ein wenig Agavendicksaft oder Honig in die Pfanne und lassen das Gemüse karamellisieren und löschen es dann mit der Teriaky-Soße ab, sodass es eine ausreichende Soße gibt. Schmecken Sie die Soße nach Ihrem Geschmack ab.

In der Zwischenzeit kochen Sie die Reisbandnudeln. Dabei achten Sie darauf, dass diese nicht zu weich werden und noch guten Biss haben. Für die Salsa schneiden Sie die Mango in Würfel, etwas Chili, eine Zwiebeln, den Ingwer und schmecken Sie fruchtig-salzig ab. Mit Salz, Pfeffer und etwas Koriander.

Für das Dressing alle Zutaten in einen Behälter geben und mixen.

Servieren Sie alles zusammen. Zunächst die Nudeln in der Mitte des Tellers anrichten, das Gemüse mit der Soße drum herum, das Hüftfilet in Scheiben schneiden. Nun einen Klecks der Mangosalsa auf die Nudeln geben und die Scheiben auf den Nudeln verteilen. Mit schwarzem Sesam und frischem Koriander dekorieren und servieren.

TIPP

Alternativ können Sie auch das Fleisch vor dem braten in Streifen schneiden ganz kurz in der heißen Pfanne anbraten

RINDERGULASCH NATUR AUS DEM SAFTIGEN BUG



Gulasch wird kräftig angebraten und langsam gegart. Daher eignet sich besonders gut mit leichten Sehnen durchzogenes Fleisch wie beispielsweise aus dem saftigen Bug oder dem Nacken. Durch das langsame Schmoren wird die Eiweißstruktur des Bindegewebes umgewandelt und verleiht dem Gulasch die sämige Struktur und Saftigkeit.

BIERGULASCH



ZUTATEN

1 kg Rindergulasch aus dem saftigen Bug

200 g Zwiebeln

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Tomatenmark von Kyknos

200 ml Bier, z. B. regionales Schorsch-Bier

300 ml Rinderfond

einige Thymianzweige

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer, Zucker

Soßenbinder, dunkel

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zuerst das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und kurz mit anschwitzen. Tomatenmark in den Topf geben und nur kurz mit anschwitzen. Mit Bier ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen.

Rinderfond zugießen, Thymianblätter & Lorbeerblätter zugeben. Mit Salz, Pfeffer & Zucker würzen und abgedeckt ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



Unsere Getränkeempfehlung:
Dornfelder vom Weingut Koch oder natürlich ein leckeres kaltes Bier wie das regionale Schorsch-Bier



Ideale Beilage:
Unsere hausgemachten Semmelknödel mit getrockneten Brötchen, Zwiebeln unserem Rippenspeck und frischen Kräutern. Oder auch unsere Kartoffelklöße mit leckerem Kloßteig, frischen Kräutern und Croutons in der Mitte.

Außerdem empfehlen wir Ihnen das Rotkraut von Paulsen, das Sie bei uns im Laden kaufen können. Erwärmt und mit frischen Apfelstücken schmeckt es super lecker und geht schnell.

TIPP

Für den ganz besonderen Geschmack, können Sie die Soße auch mit unserem Biersenf von Klostermühle verfeinern.





(c) Adobe Stock HLPphoto

RINDERBÄCKCHEN



Die Backen vom Rind findet man oberhalb des Unterkiefers. Sie haben einen hohen Bindegewebsanteil und sollten daher lange geschmort werden. Rinderbacken waren lange aus der Mode und daher auch schwer zu bekommen. Heute sind sie wieder on vogue und für echte Feinschmecker*innen eine Delikatesse.



ZUTATEN

4 Rinderbäckchen

150g Möhren

150 g Knollensellerie

100 g Schalotten

ca. 2 EL Karamell-Senf von Klostermühle

1 EL Tomatenmark von Kygnos

etwas Mehl

2 El Öl

20 g Butter

750 ml trockener Rotwein und als Alternative Himbeer- oder Kirschessig von Fruchtwerker

400 ml Kalbsfond

3-4 Thymianzweige

3 Knoblauchzehen

1 Bund glatte Petersilie

evtl. 2 El Speisestärke

Salz, Pfeffer

Möhren, Sellerie und Schalotten schälen, säubern und grob würfeln. Die Rinderbäckchen salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Öl in einem Bräter erhitzen und die Rinderbäckchen von allen Seiten scharf anbraten. Die Rinderbäckchen aus dem Bräter nehmen, rundum mit etwas Senf bestreichen und beiseite stellen. Butter in den Bräter geben und Schalotten darin kurz andünsten, dann Möhren, Sellerie und Tomatenmark dazugeben und braten, bis sich Röstaromen bilden. Etwas Mehl darüber stäuben und ebenfalls leicht anrösten. Rinderbäckchen wieder in den Bräter zwischen das Gemüse legen und Thymian, Knoblauch und Petersilie dazugeben.

Mit dem Rotwein ablöschen und das Ganze etwa auf 1/3 reduzieren.

Mit Kalbsfond auffüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 2,5 – 3 Stunden schmoren (Umluft 160 Grad).

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

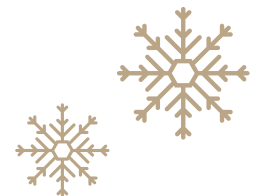
Soße durch ein feines Sieb passieren und reduzieren, bis sie eine sämige Konsistenz hat. Gegebenenfalls Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden. Anschließend zusammen mit dem Fleisch und einigen Kräutern servieren.



Ideale Beilage:
Kartoffel-Sellerie- Stampf mit karamellisiertem Rosenkohl, abgelöscht mit Fruchtwerker Orangen-Essig



Unsere Weinempfehlung:
Dornfelder trocken vom Weingut Bernhard Koch





(c) Adobe Stock: gkrphoto

RINDERBRATEN



Der klassische Rinderbraten stammt aus dem Bug und der Keule, beispielsweise die runde oder flache Nuss. Sie sind kompakte Muskelstücke aus denen man magere Bratenscheiben schneiden kann.

KLASSISCHER RINDERBRATEN



ZUTATEN

1,2 kg Rinderbraten

200 g Möhre

je 100 g Sellerie und Porree

2 Zwiebeln

2 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

1 EL Tomatenmark von Kyknos

400 ml Rinderfond

TIPP:

Der Braten sollte zu mind. 2/3 mit dem Bratenansatz bedeckt sein und alle 30 Minuten gewendet werden. So behält er seine Saftigkeit.



Ideale Beilage:
Herzogin-Kartoffeln und Prinzessbohnen
im Speckmantel



Unsere Weinempfehlung:
Carbanet Dorsa vom Weingut Koch

Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen und in der Zwischenzeit den Rinderbraten mit ca. 20g Salz und 2g Pfeffer würzen. Den Braten anschließen von allen Seiten scharf goldbraun anbraten und in einen Bräter oder Römertopf setzen. Nun die Hitze der Pfanne etwas reduzieren und das Gemüse goldbraun anbraten, Tomatenmark dazugeben und ca. 1 weitere Minute mitbraten und mit dem Rinderfond ablöschen. Den Bratenansatz mit dem Gemüse in den Bräter geben und abgedeckt in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft schieben und für ca. 2- 2,5 Stunden garen.

Nach der Garzeit, das Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Währenddessen wird die Sauce zubereitet. Für diese wird der Bratenansatz püriert, mit etwas Speisestärke angedickt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

JA, SIE SEHEN RICHTIG

Dieses Rezept ist ein Wiederholungstäter.
Aber manchmal müssen klassische und gute Rezepte einfach bestehen bleiben und wiederkehren.



RUMPSTEAK



Synonyme: Roastbeef, Striploin

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Teil des Rinderrückens geschnitten. Ganz klassisch hat das Steak einen leichten Fettrand, der beim Braten nicht entfernt werden sollte. Das Fleisch ist sehr saftig und bissfest und zählt zu den absoluten Klassikern unter den Steaks. Damit ist es wunderbar zum Kurzbraten oder Grillen geeignet. Es kann aber auch am Stück als ganzer Braten zum Einsatz kommen und stellt dann wiederum das Roastbeef dar.

RUMPSTEAK MIT PREISELBEERSAHNE



ZUTATEN

- 4 Rumpsteaks
- 2 Schalotten
- 1 Stiel Estragon
- 90 g Butter
- 60 g Wildpreiselbeeren (Glas) von Wolfram Berge
- 1 EL Worcestersoße
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Öl
- 250 ml Schlagsahne



Ideale Beilage:

Wildkräutersalat mit getrockneten Cranberrys, knusprige Mini-Kartoffelwürfel, Paprikawürfel und Büffel-Mozzarella von Büffel Bill.

Dazu Drillinge (Mini-Kartoffeln), in Butter geschwenkt und mit Italienischem Gewürz von Herrmann- Gewürzen abgeschmeckt servieren



Unsere Weinempfehlung:
Dornfelder trocken vom Weingut Bernhard Koch

Für die Soße Schalotten schälen, fein würfeln. Estragon waschen, trocken schütteln, Blättchen abpfeifen. Mit Butter, Schalotten und Preiselbeeren in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer pürieren. Mit Worcestersoße, Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Preiselbeerbutter mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Rumpsteaks den Backofen vorheizen Umluft: 150 Grad. Öl in einer Pfanne erhitzen, sodass es richtig heiß ist.

Rumpsteaks darin von jeder Seite kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Blech setzen und im heißen Ofen 10–12 Minuten garen (dann sind sie medium).

Von der Sahne 1/4 steif schlagen, den Rest aufkochen und vom Herd nehmen. Preiselbeerbutter in Stückchen nach und nach mit einem Stabmixer untermixen (Soße nicht wieder kochen!). Geschlagene Sahne unterheben.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, zugedeckt kurz ruhen lassen. Evtl. noch mal abschmecken.





Foto: Unsplash Madie Hamilton

RINDERFILET AUF ROTWEINSCHALOTTEN-BUTTER



ZUTATEN

Für das Fleisch

1,2 kg Rinderfilet
20 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer
4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch

Für die Soße

20 g Zucker
2 Zwiebeln, rot
250 ml Dornfelder trocken vom Weingut Koch
250 ml Portwein, rot
1 Zweig Thymian
4 cl Marsala

Für die Rotweinschalotten

40 g Zucker
200 ml Dornfelder trocken vom Weingut Koch
8 cl Fruchtwurker Kirschessig
½ Stange Zimt
3 Zweige Thymian
8 Nelke(n)
400 g Schalotten geschält & geschnitten
50g Butter



Unsere Weinempfehlung:
Carbernet Dorsa Weingut Bernhard Koch



Ideale Beilage:
Trüffelrisotto von Wolfram Berge

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von allen Seiten scharf goldbraun anbraten und anschließend salzen und pfeffern. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in einen Bräter setzen. Die Schalotten abziehen, in der Mitte halbieren und gemeinsam mit in Scheiben geschnittenem Knoblauch sowie Thymian- und Rosmarinzweigen mit in den Bräter setzen. Nun den Bräter im vorgeheizten Backofen bei einer niedrigen Temperatur von 110 Umluft insgesamt ca. 1,5 Stunden garen. Mit einem Ofenthermometer kann man dabei die Temperatur (Kerntemperatur 65 Grad) kontrollieren.

Währenddessen für die Schalotten-Buttersoße den Zucker hellbraun karamellisieren. Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln dazu geben und kurz mitrösten. Mit dem Rotwein und Kirschessig ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Portwein, Thymianzweig und Marsala dazugeben und alles auf 100 - 150 ml reduzieren. Anschließend durch ein Spitzsieb passieren.

Für die Schalotten den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit Rotwein und Kirschessig ablöschen. Zimt, Thymianzweige, Nelken und die Schalotten hineingeben. Köcheln, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Öfter umrühren, damit die Schalotten gleichmäßig in der Rotweinschälottenmischung garen.

Die fertigen Schalotten (ohne die Kräuter und Gewürze) vor dem Servieren in die Sauce geben, alles erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die eiskalte Butter in kleinen Stückchen hinein schwenken. Dadurch erhält die Sauce Bindung, Glanz und natürlich Geschmack. Dies sollte erst direkt vor dem Servieren gemacht werden. Das Filet in Scheiben schneiden und auf der Sauce und den Schalotten servieren.

TIPP:

Um dem Fleisch noch das besondere Röstaroma zu verleihen, braten Sie es vor dem servieren von allen Seiten kurz an.



Synonyme: Entrecôte, hohe Rippe

Das Rib-Eye stammt aus dem vorderen Teil des Rinderrückens, einer stark beanspruchten Muskelgruppe. Gekennzeichnet ist das Rib-Eye durch das klassische „Fettauge“, welches einem Muskelstrang entspricht, der durch das Teilstück verläuft. Das Steak ist sehr gut zum Kurzbraten oder Grillen geeignet und wiegt bei einer Dicke von 3-5cm zwischen 300-400g.

Das Rib-Eye ist marmorierter im Vergleich zum Rumpsteak und ermöglicht den besonderen Geschmack und Saftigkeit.

RIB-EYE MIT BACON-BUTTER UND SPINAT-PARMESAN-SAUCE



ZUTATEN

Zutaten für die Rib-Eyes

4 Rib-Eye Steaks vakuiert, für Sous-vide (bitte Bescheid geben)

2 TL geräucherter Pfeffer

1 EL Butter

Salz

Für die Bacon-Butter

250 g Butter (möglichst zimmerwarm)

100 g Bacon (Rippenspeck durchwachsen)

2 TL Ahornsirup

1 geh. TL Fleur de Sel

1 TL Mr. Nicepepper (von Spicebar)

Für die Spinat-Parmesan-Soße

300 g Babyspinat

250 g kleine Champignons

1 Handvoll geriebener Parmesan

1 Becher (200 g) Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

Öl zum Anbraten

Die vakuierten Rib-Eyes im Beutel für knapp 4 Stunden bei 54 Grad in den Sous-Vide-Garer geben. In der Zwischenzeit wird die Bacon-Butter vorbereitet. Dafür den Bacon in einer Pfanne kross auslassen und dann auf einen Teller mit Küchenpapier geben, diesen nun ganz fein hacken, mit den anderen Zutaten und 2 TL vom Baconfett (vom Braten) vermischen. Zum Schluss die fertige Bacon-Butter in Frischhaltefolie geben und zu einer Wurst formen und gut 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Zubereitung der Spinat-Parmesan-Sauce: Die Champignons putzen, wer keine kleinen bekommen hat, sollte die Champignons vierteln. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen und die Champignons darin scharf anbraten. Den gewaschenen Spinat in die Pfanne geben und mit sautieren. Dann das Ganze mit der Sahne ablöschen, den Parmesan unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Anschließend die Rib-Eyes von allen Seiten ca. 40 Sekunden, so hoch wie möglich, in der Pfanne knusprig anbraten. Und gemeinsam Servieren



Ideale Beilage:
Gnocchi mit Paprika- und
Möhrenstreifen sowie Cocktailtomaten



Unsere Weinempfehlung:
Purpur vom Weingut Nicole Greber



Rouladen sind der absolute Klassiker in der deutschen Hausmannsküche. Sie stammen aus den größten Stücken der Rinderkeule, gut abgehangen und in dünne Scheiben geschnitten.

Sie können die Rouladen- Scheiben entweder ungefüllt kaufen und in verschiedenen Variationen selber füllen oder bereits fertig gefüllt bei uns bestellen - ganz klassisch gefüllt mit Rippenspeck, Zwiebeln, Gurken und Senf. Falls es ganz schnell gehen soll, können Sie die Rouladen auch fertig gegart kaufen und müssen diese zu Hause nur noch erwärmen.



DREIERLEI ROULADEN-FÜLLUNG



Winterliche Rouladenfüllung

Bestehend aus Semmelbröseln, Parmesan, Pinienkernen, Knoblauch, gemischten Kräutern sowie Rosinen und Pflaumen.

Feine Rouladenfüllung

Bestehend aus Scheiben vom Schinkenspeck, Zwiebelchen, Pfifferlingen mit Schmand und Oma's körniger Senf von Klostermühle sowie frische Petersilie

Italienische Rouladenfüllung:

Bestehend aus Scheiben vom Parmaschinken, geriebenem Parmesan, getrockneten Tomaten und frischem Basilikum.

Zunächst werden die gefüllten Rinderrouladen scharf angebraten, damit sie schöne Röstaromen bekommen. Die Rouladen dürfen dabei ruhig tief dunkelbraun werden, damit die Sauce einen kräftigen Geschmack bekommt. Nachdem die Rouladen eine schöne Farbe bekommen haben, nehmen Sie diese heraus und rösten das Gemüse (Staudensellerie, Karotten, Porree und Zwiebeln) im Bratensatz an. Das Ganze wird dann mit etwas Tomatenmark von Kyknos geröstet, bis das Gemüse einen schönen Glanz bekommen hat und dann mit einem Rotwein (Dornfelder oder Spätburgunder vom Weingut Koch) abgelöscht. Den Rotwein ungefähr die Hälfte reduzieren lassen und dann passierte, stückige Tomaten von Kyknos hinzugeben.

Die Soße wandert nun zusammen mit den Rouladen in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen und nach ca. 2 – 2,5 Stunden sollten die Rouladen gar und butterzart sein. Am besten testet man das, indem man mit einem Holzspieß in die Roulade sticht. Wenn der Spieß keinen Widerstand mehr hat und die Roulade sich leicht löst, ist sie perfekt.

TIPP:

Probieren Sie die stückigen Tomaten von Kyknos aus, die Fruchtigkeit dieser Tomatensoße wird Sie dazu verführen, nie wieder eine andere Sorte zu kaufen.





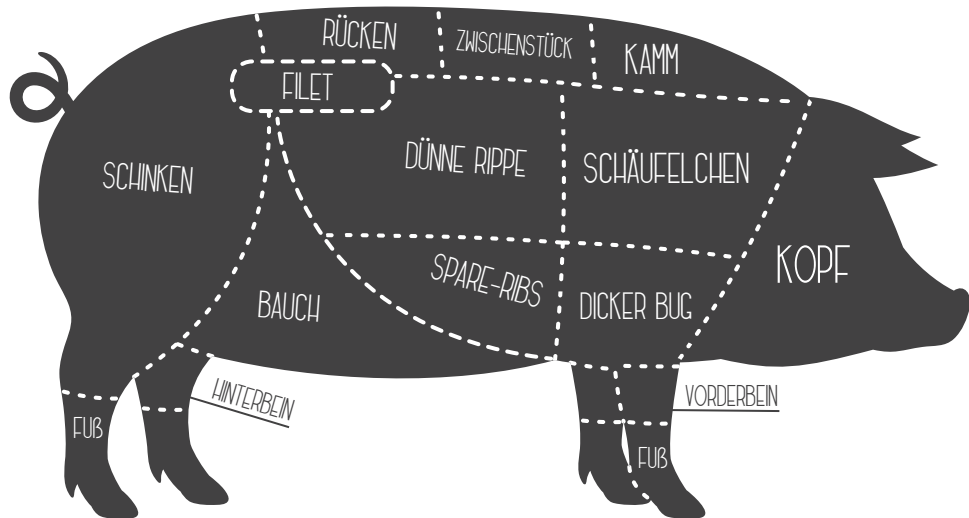
Schweinekamm 84 Grad
Zwischenstück 65 bis 68 Grad
Schweinerücken 62 Grad
Kasseler Rücken 62 Grad
Kasseler Kamm 68 Grad



Rib Eye (medium) & Roastbeef
bei Entnahme aus dem Ofen 58 Grad
zum Servieren 62 Grad



Putenrollbraten 70 Grad
Gans (Messung zwischen Brust
und Keule) 68 Grad



SCHWEINEKAMM



Der Schweinekamm ist der absolute Allrounder unter den Fleischstücken des Schweins. Er stellt die Verlängerung des Koteletts am Hals dar und ist marmoriert. Dadurch ist das Fleisch besonders aromatisch und saftig. Geeignet ist der Kamm für die Zubereitung von Langzeit- Braten aller Art (z.B. Räuberbraten oder Bierbraten), Pulled Pork, Steaks zum Wintergrillen, Gulasch, russische Schaschlik oder langzeitgegart im Smoker.



Braten Kerntemperatur 84 Grad
Garzeit: 160 Grad 120- 150 Min

ZWISCHENSTÜCK



Kerntemperatur 65 bis 68 Grad
Garzeit: 160 Grad 70 Min.

SCHWEINERÜCKEN



Synonyme: Karree, Karbonade, Kotelettstrang oder Rippenstück

Im Gegensatz zum Schweinekamm ist der Rücken ein mageres Stück Fleisch mit einem geringen Fettanteil von ca. 5%. Daher ist bei der Zubereitung darauf zu achten, dass das Fleisch nicht zu lange gart, damit es nicht trocken wird. Der Schweinerücken kann mit oder ohne Kochen gekauft werden, am Stück oder in Scheiben. Der Rücken ohne Knochen kommt als Steaks, Schnitzel, Schweinelachs oder als schneller Braten zum Einsatz.



Kerntemperatur 62 Grad
Rücken (mager) Garzeit: 160 Grad 40-50 Min.

KASSELER NATUR



Werden Schweinekamm oder -rücken gepökelt und geräuchert bezeichnet man die Stücke als Kasseler.



Kerntemperatur 68 Grad
Kamm (durchwachsen) Garzeit: 160 Grad 120 Min.



Kerntemperatur 62 Grad
Rücken: Garzeit: 160 Grad 40-50 Min.



Foto: Adobe Stock niolox

WEIHNACHTLICHER KNUSPERBRATEN ROH & SOUS-VIDE VORGEGART



Unser Knusperbraten wird aus dem Schweinerücken geschnitten und ist besonders mager und gleichzeitig schön saftig. Die Schwarte auf der Oberseite lässt den Braten wunderbar kross im Ofen werden und verleiht ihm eine großartige Kruste. Wer diese nicht mag, kann sich diese ganz einfach abschneiden. Durch das Einlegen in Salinensalz bekommt er von vornherein eine gute Grundwürze.

Wenn es ein bisschen schneller gehen darf, greifen Sie auf die sous-vide vorgegarte Version zurück, diese muss im Ofen bei Ihnen nur knusprig fertiggebacken werden.

WEIHNACHTLICHER KNUSPERBRATEN



ZUTATEN

- 1,5 kg Weihnachtlicher Knusperbraten
- 1 Bio-Orange
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 1 TL Chiliflocken
- 5 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 1 Sternanis
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Oma's körniger Senf von Klostermühle
- 2 Zimtstangen
- 4 Lorbeerblätter



Ideale Beilage:

Wer es schnell mag, verteilt frisches Gemüse um den Braten (Süßkartoffeln, grüne Bohnen, Rosenkohl, Möhren und Pastinaken) und lässt diese im Ofen mit garen. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, die Flüssigkeit etwas zu reduzieren und das Gemüse mit Fruchtwerker-Essig und Orangensaft und winterlichen Gewürzen zu marinieren.



Unsere Weinempfehlung:
Grauburgunder vom Weingut
Bernhard Koch

Für den Braten Backofen vorheizen (Umluft: 160 Grad). Das Fleisch in einen Bräter oder Römertopf legen.

Nun wird die Orange heiß gewaschen und die Schale abgerieben. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Für den Rub des Bratens werden Chili, Wacholder, Piment und Sternanis im Mörser zerkleinert und anschließend mit Honig, Senf, Orangenschale und Petersilie in einer Schüssel verrührt. Braten rundherum mit Honig-Senf-Gewürzmix einreiben. Für 60 Minuten in den Backofen geben, mit der Schwarte nach unten. Ca. 600ml Brühe über den Braten geben und die Zimtstangen und Lorbeerblätter in den Sud legen.

Damit die Kruste perfekt wird, nehmen Sie den Braten aus dem Backofen und heizen Sie diesen auf 200 Grad hoch. Nun in der Zwischenzeit die Schwarte einritzen und mit Salz bestreuen. Zurück in den Bräter legen, mit der Kruste nach oben und nochmals für 15 Min. in Ofen knusprig backen.

TIPP:

Wer es noch ein bisschen fruchtiger mag, kann den Braten auch mit Orangensaft ablöschen und zum Schluss (die letzten 15 Min.) noch ein wenig Fruchtwerker-Essig (Orange oder Honig) auf dem Braten verstreichen.

Damit das Fleisch besonders gut das Aroma der Gewürze annimmt, legen Sie es schon ein bis zwei Tage früher in die Gewürze ein.

KNUSPERBRATEN MIT SENF-WHISKY-MARINADE



ZUTATEN

1,8 kg Knusperbraten sous-vide vorgegart

100 g Whiskey-Senf von Klostermühle

200 ml Whiskey

1kg rohe Zwiebeln

3 EL Zucker (braun)

0,5 TL Salz



Ideale Beilage:
Gebackene Fächerkartoffeln mit Käsekruste und sautierten Champignons



Unsere Weinempfehlung:
Merlot vom Weingut Koch



Optimale Kerntemperatur: 62 Grad

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen (der Gelee vom sous-vide garen kann dabei gerne am Fleisch bleiben). Und das Fleisch in eine Auflaufform oder Römertopf legen.

Scharfen Senf, Whiskey, Zucker und Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen, bis die Marinade schön dickflüssig ist. Den Ofen auf 160 Grad Umluft aufheizen. Die Marinade nun großzügig auf dem Schinken verteilen (dabei nicht alles verwenden) und den Schinken gut einpinseln. Den Schinken gut eingepinselt in den Ofen geben, mit der Kruste nach unten und alle 20 Minuten erneut mit der Marinade bestreichen. Nach 30 Minuten die geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls mit der Marinade einpinseln.

Damit die Kruste perfekt wird, nehmen Sie den Braten nach ca. 45 Minuten aus dem Backofen und heizen Sie diesen auf 200 Grad hoch. Nun in der Zwischenzeit die Schwarte einritzen und mit der restlichen Marinade und etwas Salz bestreuen. Zurück in den Bräter legen, mit der Kruste nach oben und nochmals für 15 Min. in Ofen knusprig backen.

Insgesamt sollte der Knusperbraten ca. 1 Stunde backen und dann herausgenommen werden, wenn die Kerntemperatur erreicht wurde.

RÖSTZWIEBELROLLE MIT GEHACKTEM



Für die Röstzwiebelrolle wird ein mageres Stück Schweinerücken verwendet. Dieses wird aufgeschnitten, innen mit etwas Senf bestrichen und dann mit einer Mischung aus Gehacktem und Zwiebeln von uns gefüllt. Anschließend aufgerollt und wandert bei Ihnen zu Hause nur noch in den Backofen.



Ideale Beilage:
Mit Rösti und geröstetem Blumenkohl
Rezept S. 40



Unsere Weinempfehlung:
Merlot vom Weingut Koch



Kerntemperatur 62 Grad
In den Backofen bei 160 Grad Umluft
60-70 Min. backen





GEFÜLLTE SCHWEINEBRUST MIT SEMMELFÜLLUNG



Die gefüllte Schweinebrust ist ein absoluter Hingucker im Ofen und bietet Ihnen bereits eine gelungene Kombination aus Fleisch und Beilage. Das Teilstück aus der Schweinebrust ist ein sehr saftiges Stück des Schweins und wird gefüllt mit unserem Semmelkloßteig. Gewürzt ist er mit Zwiebelpfeffer und Sie müssen den Braten nur im Ofen fertig garen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Braten ca. 90 Minuten braten.



Ideale Beilage:
Ein Stampf aus Kartoffeln, Möhren und Sellerie mit einer ganz klassischen Bratensoße.

TIPP:

Verteilen Sie bereits ein bisschen Gemüse (z.B. Möhren, Sellerie und Porree) um den Braten und lassen Sie es im Backofen mit garen. Gemeinsam mit dem austretenden Bratensaft haben Sie so schon eine perfekte Grundlage für die Bratensoße. Nehmen Sie den Braten heraus, füllen das Gemüse in einen Topf und lassen es kurz erhitzen. Sobald dieses eine gute Temperatur hat, löschen Sie es mit etwas Bier ab, pürieren das Gemüse und schmecken es ab. Zum Verfeinern empfehlen wir Ihnen noch einen Löffel Schmand an der Soße.

KRÄUTERBRATEN



Schweinebraten vom Kamm oder Zwischenstück mit frischen Kräutern und Knoblauch mariniert.

Geben Sie den Braten in einen Bräter, Römertopf oder eine Auflaufform, verteilen die roten Zwiebeln, Kartoffelspalten und Tomaten um den Braten herum und garen Sie alles gemeinsam im Backofen bei 160 Grad Umluft.

Schon sind Sie fertig!



Kamm (durchwachsen, besonders saftig):
Garzeit: 120 Min
Kerntemperatur 84 Grad
Zwischenstücke (mager) Garzeit: 60 Min
Kerntemperatur 65 bis 68 Grad



Ideale Beilage:
Unsere hausgemachten Semmelknödel und Bratensoße aus der Dose





Foto: Adobe Stock M.studio

KASSELER MILD GEPÖKELT FRISCH AUS DEM RAUCH



Werden Schweinekamm oder -rücken gepökelt und geräuchert bezeichnet man die Stücke als Kasseler.

KASSELER MIT KARTOFFELHAUBE AUF JULIENNEGEMÜSE UND CHERRY-SAHNE-SOÛE



ZUTATEN



1,5 kg Kasseler Rücken oder Kamm

Für das Püree:

1,5 kg weichkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer & Muskat
etwas Milch

Für die Soße:

3 Schalotten
200 ml Cherry
Gemüsebrühe

200 ml Sahne
Speisestärke/ Mehl
300 g Karotten
200 g Sellerie
200 g Porree



Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder vom Weingut Koch



Beim **Kasseler Rücken** müssen Sie lediglich in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und können diese direkt weiterverarbeiten.

Beim **Kasseler Kamm** muss das Fleisch für ca. 1,5-2h im Backofen bei ca. **160 Grad** vorgegart werden. Erst dann kann es in Scheiben geschnitten werden.



**Optimale Kerntemperatur 68 Grad
Kasseler Kamm**

Für das Püree kochen Sie die Kartoffeln weich, gießen das Wasser ab und stampfen die Kartoffeln. Schmecken Sie diese mit Salz, Pfeffer und Muskat ab und geben etwas heiße Milch für die Cremigkeit hinzu.

Für die Soße werden Schalotten in kleine Würfel geschnitten, in einem erhitzten Topf mit Öl angedünstet und anschließend mit Cherry abgelöscht. Lassen Sie beides gemeinsam kurz aufkochen und geben ggf. noch etwas Gemüsebrühe hinzu sowie Sahne. Würzen Sie die Soße und binden diese mit etwas Speisestärke bzw. Mehl, aufgelöst in Wasser. Lassen Sie die Soße noch kurz aufkochen und stellen Sie dann bei Seite. Schneiden Sie das Gemüse aus Karotten, Sellerie und Porree in sehr feine Streifen oder nutzen Sie einen Julienne-Schneider. Sobald das Püree ein wenig abgekühlt ist, füllen Sie den Kartoffelbrei in einen Spritzbeutel mit Sternentülle.

Heizen Sie den Backofen auf 160 Grad Umluft vor. Geben Sie das Julienne Gemüse in eine große Auflaufform, übergießen dieses mit der Cherry-Sahne-Soße und legen die Scheiben des Kasslers auf das Gemüse. Nun spritzen Sie das Kartoffelpüree in schlangenförmigen Linien auf die Scheiben.

Lassen Sie alles für ca. 40 Minuten im Backofen, bis alles weich ist und Sie alles servieren.

KASSELER-HONIG-BRATEN



ZUTATEN

3 kg Kasseler Rücken oder Kamm

3 TL Gemüsebrühe (instant)

100 g Honig

1 TL Edelsüßpaprika

3-4 EL Öl

2 kg kleine Kartoffeln



Kerntemperatur 68 Grad

Kamm (durchwachsen) Garzeit: 160 Grad 120 Min.

Das Fleisch in einen Römertopf oder Bräter setzen und in den vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft geben. Der Rücken muss ca. 70 Min im Backofen braten, der Kamm ca. 120 Min.

Brühe in ca. 1 l kochendem Wasser auflösen. Nach ca. 30 Minuten Braten mit Brühe ablöschen. Honig, Paprika und Öl verrühren. Braten nach ca. 1 Stunde mehrmals damit einstreichen.

TIPP:

Spicken Sie den Braten mit Nelken für ein besonderes weihnachtliches Aroma.

SCHWEINEKAMM NATUR



Der Schweinekamm ist der absolute Allrounder unter den Fleischstücken des Schweins. Er stellt die Verlängerung des Koteletts am Hals dar und ist marmoriert. Dadurch ist das Fleisch besonders aromatisch und saftig. Geeignet ist der Kamm für die Zubereitung von Langzeit-Braten aller Art (z.B. Räuberbraten oder Bierbraten), Pulled Pork, Steaks zum Wintergrillen, Gulasch, russische Schaschlik oder langzeitgegart im Smoker.

CAMEMBERT-BRATEN



Optimale Kerntemperatur: 84 Grad



Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, 1,5 kg Schweinekamm mit Salz und Pfeffer würzen und diesen anschließend in einen Bräter oder Römertopf setzen. Den Braten ca. 120- bis 150 Min. im Backofen garen lassen. Währenddessen 200 g Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Nun wird der Camembert von seiner Rinde befreit, in Scheiben geschnitten und 200 g Schmelzkäse in grobe Würfel. Anschließend werden die Champignons in einer Pfanne mit Öl kurz angebraten, der Käse hinzugefügt. Etwas Wasser und 200 ml Sahne wird hinzugefügt und mit etwas Salz und Pfeffer sowie Paprikapulver abschmeckt.

Der fertige Braten wird aus dem Ofen genommen, und in ca. 1,5cm dicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden gefächert in eine Auflaufform gegeben und die Pilzsoße über dem

Braten verteilt. Zum Schluss werden noch einige ganze Scheiben Camembert auf dem Braten verteilt und alles noch einmal kurz überbacken.

TIPP:

Wer es gerne ein bisschen fruchtiger mag, kann noch etwas Preiselbeeren auf dem Braten verteilen. Zum anderen lässt sich der Braten gut vorbereiten und das Überbacken kann kurz vor dem Servieren stattfinden.



Ideale Beilage:
Baguette und einen schönen Feldsalat
z.B. von S.5



Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder vom Weingut
Bernhard Koch



SCHWEINEBÄCKCHEN



ZUTATEN

- 8 Schweinebäckchen
- 300 ml Madeira
- 10 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- Meersalz
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 500 ml Rinderbrühe
- 2 EL Honig
- 1 TL Tomatenmark von Kyknos
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butterschmalz
- 8 Schalotten
- 3 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl

Die Bäckchen für 1-2 Tage zusammen mit Salz, Lorbeer und Pfefferkörnern in Madeira einlegen. Am Tag der Zubereitung das Gemüse (Karotten, Zwiebeln und Schalotten) schälen, in kleine Würfel und Scheiben schneiden - bei Seite stellen. Die Bäckchen aus dem Sud nehmen, mit Mehl bestäuben und in Butterschmalz scharf anbraten. Das Gemüse, Honig und Tomatenmark dazu geben, um alles leicht zu rösten. Mit dem Madeirasud ablöschen, für 3-4 Minuten reduzieren lassen und mit Brühe aufgießen.

Die Bäckchen in der Flüssigkeit für 2 Stunden abgedeckt schmoren lassen. In der Zwischenzeit die übrigen Schalotten schälen, in Ringe schneiden und mit Mehl bestäuben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenringe darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Abschluss die Bäckchen aus der Flüssigkeit nehmen und die Soße noch einmal für 10 Minuten aufkochen, um sie zu reduzieren.



Ideale Beilage:
Karamellisierte Möhren mit in Butter gebratenen Pfifferlingen und Prinzessbohnen. Dazu gedünstete Süßkartoffeln.



Unsere Weinempfehlung:
Merlot vom Weingut Koch





KARAMELLISIERTES SCHWEINEFILET MIT ROSMARIN UND BALSAMICO



ZUTATEN



1 kg Schweinefilet

Salz und Pfeffer

8 EL Riesling vom Weingut Koch

4 EL Fruchtwwerker Himbeer-Essig

4 EL Jordan-Olivenöl

1 Zweig Rosmarin



Ideale Beilage:
Bandnudeln und Feldsalat



Unsere Weinempfehlung:
Souvignon Blanc vom Weingut Koch

Das Fleisch salzen und pfeffern. 4 EL Wein und 4 EL Himbeer-Essig mischen. Filet in Öl anbraten und 10 Min. sanft weiter garen. Rosmarinnadeln dabei überstreuen und nach und nach das Wein/Essig-Gemisch angießen. Immer nur wenig und immer wieder erst einkochen lassen. Nach den 10 Min. das Filet fest in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Die Rückstände in der Pfanne mit dem restlichen Wein loskochen. Das mittlerweile erkaltete Filet in dünne Scheibchen schneiden und den in der Alufolie verbliebenen Fleischsaft zur Soße rühren. Filetscheibchen mit der Soße beträufeln. Die Soßenmenge kann auch erhöht werden, dabei sollte der Anteil von Wein und Balsamessig immer gleichbleiben.

FILET MIT PILZEN IM BLÄTTERTEIGMANTEL



Filet ummantelt mit Hackfleisch und Pilzen sowie einer knusprigen Blätterteigkruste



Kerntemperatur 62 Grad

In den Backofen bei 200 Grad 50-60 Min. backen.



Ideale Beilage:
Pfifferlingrahmsauce & unser hausgemachter Kartoffelgratin



Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder vom Weingut Koch



GERÖSTETER BLUMENKOHL



ZUTATEN

1 Blumenkohl
3 El Olivenöl
0,25 TL Ras el-Hanout
Salz
1/2 Granatapfel
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bio-Zitrone
300 g Sahnejoghurt
2,5 El Tahini
1,5 TI Zitronensaft



Ideale Beilage:
Safranrisotto von
Wolfram Berge

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blumenkohl putzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Olivenöl mit Ras el-Hanout verrühren und über den Blumenkohl träufeln, salzen. Ein Stück Backpapier auf den Blumenkohl geben und mit den Händen um den Kohl herumstülpen. Enden unterschlagen. Im heißen Ofen im unteren Drittel 40–45 Min. backen.

Inzwischen die Kerne aus dem Granatapfel lösen. Petersilienblättchen hacken. Zitrone in Spalten schneiden.

Sahnejoghurt mit Tahini, Salz und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, auf eine Platte geben. Mit Granatapfelkernen und Petersilie anrichten. Mit Zitronenspalten und Tahini-Joghurt-Soße servieren.



Foto: Unsplash Jennifer Schmidt



GÄNSE „SOUS VIDE“ VORGEGART • MIT BRATENSOßE • GEFÜLLT MIT GEHACKTES



Unsere Gänse sind mit Gehacktes oder einer Orangen- Apfel Mischung gefüllt und wurden im Wasserbad von uns bereits vorgegart. Dazu erhalten Sie unsere bereits fertige Bratensoße.

Nehmen Sie die Gans aus dem Beutel und legen Sie diese auf das Backblech. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und die Gans darin ca. 45 Min. garen. Damit die Kruste wunderbar knusprig wird, die Temperatur auf 180 Grad erhöhen und noch weitere 25 Minuten garen.



Kerntemperatur 68 Grad mit Messung zwischen Brust und Keule

GÄNSEKEULE „SOUS VIDE“ VORGEGART • MIT BRATENSOßE • GEFÜLLT MIT ÄPFELN UND ORANGEN



Die Gänsekeule aus dem Vakuumbbeutel holen und auf ein Blech oder in eine Auflaufform legen. In den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad schieben und 45 Min. fertig garen.

TIPP:

Bestreichen Sie die Gans/Gänsekeule für die letzten 10 Minuten mit dem Fruchtwürker „Orangen- oder Honig- Essig“ oder etwas Salzwasser und geben sie danach wieder in den Ofen.



Unsere Weinempfehlung:
Dornfelder classic oder trocken



Ideale Beilage:
Die fertige Gänse-Soße im Topf erwärmen und gemeinsam mit Rotkraut und Kartoffelklößen servieren

WEIHNACHTSGESCHENKE FÜR DIE WURSTMACHER-FANS



TIPP:

Bereiten auch Sie uns ein Weihnachtsgeschenk und folgen Sie uns auf Instagram & Facebook oder hinterlassen Sie uns eine Google-Bewertung.



GESCHENKKARTONS

Ihr Wurstmacher- Präsent verpackt im Geschenkkarton mit Schleife
Im Wert von 30,00 €, 50,00 € und 80,00 €

MÄNNERHANDTASCHÉ

Das perfekte Accessoires für jeden Mann, gefüllt mit Wurst & Bier
Für ca. 50,00 €

WEIHNACHTSJUTETASCHE

kleine Stracke, Runde, Glas Gehacktes, Glas Leberwurst
Für 26,00€/Stück

VINO-BAG

Für die Wein & Wurstliebhaber*innen Holz-Tragetasche, gefüllt mit Pfälzer Wein und Ahle Wurst
Für ca. 60,00 €

PRÄSENTKÖRBE

Im Wert von circa:



30 €



60 €



100 €



Feldkieker

in der Wurstmacher-Holzbox, ca. 38,00 €.



Frühstücksbrettchen

mit einer Stracke, einer runden Ahle Wurst und zwei Wurstgläsern, ca. 38,00 €.



Kästel's Beste

ausgezeichnet mit dem Goldenen Qualiläo- Dicke-Stracke, weihnachtlich verpackt, 19,90 €.



Weihnachtsstracke

Dünne, lange Stracke, weihnachtlich verpackt, 13,90 €.



Foto: Unsplash melpoole

GESCHENKPAKETE



Für Ihre Familie, Freunde und Bekannte, die Sie dieses Jahr leider nicht besuchen können, senden Sie ihren Wurstmacher-Fans ein Care- Paket zu. Stellen Sie Ihr Paket selbst zusammen oder suchen Sie sich ein bereits zusammengestelltes Paket aus, das Sie je nach Empfänger auswählen können.

Zum Beispiel unser

Nordhessisches-Genießerpaket

Studenten-Paket

Feinschmecker-Paket



Schauen Sie vorbei unter:

<https://www.kohl-kramer-shop.de/shop/>

DIE WICHTIGSTEN INFORMATIONEN

Alle Weihnachtsbestellungen (inkl. Präsentkörbe)
bitte bis zum 13.12.2021 abgeben.

- Geben Sie das Bestellformular bei uns im Laden ab
- füllen Sie das Bestellformular es online aus und senden es an bestellung@kohl-kramer.de

Am 23.12.2021 von 15.00 - 18.00h und am 24.12.2021 von
7.00 - 12.00h können Sie Ihre Bestellung am
Weihnachtsfenster abholen.

Öffnungszeiten vom 13.12. -24.12.21

Mo.	13.12.21	7.30 -12.30 Uhr
Di.-Fr.	14.12.21 - 17.12.21	7.30 -18.00 Uhr
Sa.	18.12.21	7.30 -12.30 Uhr
Mo.-Do.	20.12.21 - 23.12.21	7.30 -18.00 Uhr
Heiligabend	24.12.21	7.00 -12.00 Uhr



Kohl-Kramer GmbH

Fleischerei • Party-Service • Eigene Schlachtung

Hardtstraße 5

34582 Borken -Trockenerfurth

Tel.: 0 56 82/ 23 10 • Fax: 0 56 82/ 90 62

www.kohl-kramer.de

Stand: Dezember 2021