Winter 2022

The Butcher's Kitchen

Die passenden Rezepte zu unserem Weihnachtsangebot

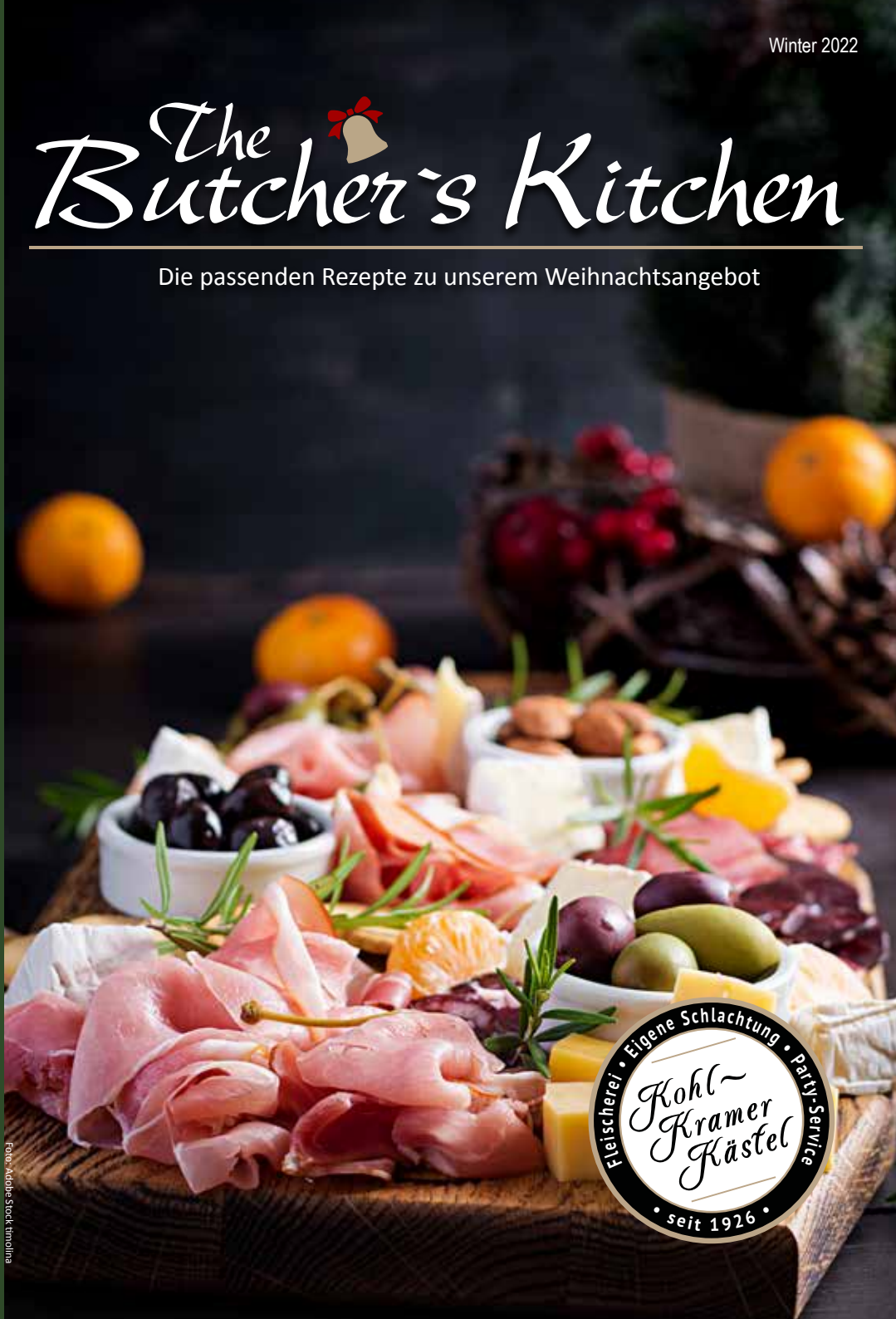


Foto: Adobe Stock timolina

LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN.

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.

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 26/27 .

Foto: Unsplash Libby Penner

PRODUKTE AUS DEM LADEN:

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: Adobe Stock nerudol

VORSPEISEN

ROTE-LINSEN-SUPPE MIT PASTRAMI-STANGEN

ZUTATEN

- 2 Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 300 g rote Linsen
- 1 1/2 EL Tomatenmark
- Zimt, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Zucker
- 1200 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- 6 Grissini (à 20 g)
- 6 Scheiben hausgemachtes Pastrami
- 1/2 Bund Schnittlauch

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. In einem Topf im heißen Öl andünsten. Linsen, Tomatenmark, 2 Prisen Zimt und 1 TL Kreuzkümmel zugeben, kurz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt 15–20 Minuten köcheln. Ca. 6 EL Linsen beiseitestellen. Suppe pürieren und durch ein Sieb in einen Topf streichen. Sahne angießen, 3–4 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Grissini mit je 1 Scheibe Pastrami umwickeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Suppe in Schalen verteilen, restliche Linsen zugeben. Mit Schnittlauch und Pfeffer bestreuen. Grissini auf der Schale anrichten.

BIRNENQUICHE MIT GORGONZOLA UND SPECK

400g Kochschinken bei uns im Laden in ganz feine Scheiben schneiden lassen. 10-12 kleine Förmchen mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. 250g Mehl mit ½ TL Backpulver in einer Rührschüssel mischen. 50g weiche Butter, 1 Ei, 1 EL Honig, 100 g Doppelrahm-Frischkäse und 1 EL geriebener Parmesan hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig und in den Förmchen festdrücken, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf der unteren Schiene etwa 15 Minuten vorbacken.

Für die Füllung 750g Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. 250ml Quittenwein in einem Topf erhitzen und die Birnenhälften darin etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. 2 Stangen Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden, Schinken klein schneiden. 125g Gorgonzola, 3 Eier, 2 EL Sahne oder Milch, 3 EL Honig, Lauchzwiebeln und den Schinken verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Rosmarin würzen. Den vorgebackenen Boden mit 40g gehackten Walnüssen bestreuen. Birnen mit der Schnittfläche nach unten darauflegen und den Käseguss darauf verteilen. Törtchen etwa 20 Minuten backen und gegebenenfalls zwischendurch mit Alufolie abdecken. Nach Belieben mit frischen Majoranblättchen garnieren und mit etwas Honig beträufelt warm servieren.

Foto: Kohl Kramer

RINDERBRATEN AUS DER KEULE MIT ROTWEIN-SCHOKOLADEN-SOßE

ZUTATEN

3,5 kg Rinderbraten aus der Keule
2 EL Öl
200 g Sellerie
2 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
2 Lorbeerblätter
4 Wachholderbeeren
2.5 gehäufte TL Salz
400 ml Rinderbrühe

Ideale Beilage:
Kartoffelpüree mit frischen Kräutern
Spalten vom Hokkaidokürbis

Unsere Weinempfehlung:
Carbanet Dorsa vom Weingut Koch

Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Sellerie, putzen, schälen und in Stücke schneiden. Eine geschälte Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Pfeffer und Meersalz in den Mörser geben und zerstoßen.

Den Backofen auf 100°C Heißluft vorheizen. Etwas Öl in einen Bräter geben, auf dem Herd erhitzen und das Fleisch würzen und von allen Seiten kurz scharf anbraten. Das Gemüse in den Bräter geben. Den Rinderbraten mit den Gewürzen einreiben und wieder in den Bräter geben. Mit der Hälfte der Rinderbrühe aufgießen und im vorgeheizten Backofen für 3,5 bis 4 Stunden Niedrigtemperatur garen. Dazwischen alle 30 Minuten mit Bratensaft übergießen und immer etwas Rinderbrühe nachgießen damit der Braten nicht austrocknet.

ROTWEIN-SCHOKOLADEN-SOßE

ZUTATEN

250ml Rotwein
150ml roter Portwein
1EL brauner Zucker
2EL Rotweinessig
3 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin
200g dunkle Kalbsjus
10g Zartbitterschokolade (70% Kakao)
Salz, Pfeffer

Für die Soße Rot- und Portwein, Zucker, Essig, Thymian und Rosmarin bei mittlerer Hitze auf 150 ml einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Jus in die Reduktion geben und bei mittlerer Hitze leicht dicklich auf ca. 175 ml einkochen lassen. Schokolade fein hacken, in der heißen Soße auflösen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt beiseitestellen.

TIPP
Die Soße passt ebenso wunderbar zu Schweinefilet.

Foto: Adobe Stock HLPhoto

RINDERGULASCH KLASSISCH

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.

BUTTERZARTES RAHMGULASCH

ZUTATEN

1 kg Rindergulasch
3 Zwiebeln, groß
1 Knoblauchzehe
600ml Rinderbrühe
2 EL Tomatenmark von Kyknos
3 EL Paprikapulver süß
1 TL Kümmel
125ml Sahne
Butterschmalz oder Öl, zum Anbraten

Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. In einem mittelgroßen Bräter Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln auf mittlerer Stufe für ca. 5 Minuten anschwitzen lassen.

Das Gulaschfleisch in einer zweiten Pfanne mit sehr heißem Öl kräftig anbraten. Dabei ist wichtig, dass Sie das Fleisch erst dann wenden, wenn es sich leicht von der Pfanne lösen lässt. Wenn es ausreichend braun und knusprig ist, passiert dies automatisch. Ansonsten besteht die Gefahr, dass die Fleischfasern vom Boden abgerissen werden und der Fleischsaft austritt. Scheuen Sie sich also nicht, mit hoher Hitze zu arbeiten und das Fleisch weniger zu wenden, damit eine schöne Bratenkruste entsteht.
Dann zu den Zwiebeln hinzugeben und kurz darauf das Tomatenmark, gut untermischen und kurz anschwitzen lassen. Paprikapulver und Kümmel unterrühren. Die Rinderbrühe hinzugießen. Deckel schließen. Gulasch auf mittlerer Stufe für mindestens 3 Stunden sanft köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren das Gulasch erneut auf kleiner Stufe erhitzen. Sahne leicht aufschlagen und in das Gulasch einrühren. Soße ggf. mit Mehlschwitze oder Speisestärke eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ideale Beilage:
Spinatknödel oder Semmelknödel

Unsere Weinempfehlung:
Spätburgunder vom Weingut Koch

TIPP
Achten Sie darauf, dass das Fleisch während des Garvorgangs stets mit Brühe bedeckt ist - dann bleibt es schön saftig. Am besten bereitet man das Gulasch am Vorabend zu, dann kann es über Nacht durchziehen und schmeckt am nächsten Tag noch besser!

Foto: Adobe Stock okkijan2010

Foto: Adobe Stock Tatyana Sidyukova

HUFTFILETBRATEN MIT RIO-PFEFFER GEWÜRZT IN COGNAC-SAHNESOßE

Das Huftfilet wird aus der Keule geschnitten und in einem Sud aus Cognac und Sahne mariniert.

ZUTATEN

- 1,2 kg Huftfiletbraten
- 2 Becher Sahne
- 2 TL körniger Senf von Klostermühle
- 2 EL Preiselbeeren von Faller-Konfitüren
- 160ml Cognac oder Weinbrand
- Rio-Pfeffer und Salz
- Butterschmalz oder Öl zum Braten
- evtl. Pfeffer - Körner, grüne, eingelegt
- evtl. Wein, rot

Den Braten in Butterschmalz rundherum scharf anbraten und in einen Bräter oder Auflaufform im vorgewärmten Backofen für 120 Min bei 100 C° garen lassen. In derselben, noch heißen Pfanne die Preiselbeeren und den Senf kurz anschmoren und dabei kontinuierlich rühren (ca. 30 Sekunden, sofern die Pfanne richtig heiß ist).

Jetzt mit dem Cognac und dem restlichen Sud, in dem das Fleisch eingelegt war, ablöschen und etwas köcheln lassen, sodass der Alkohol verfliegen kann. Nun mit der Sahne ablöschen und die Soße zum Kochen bringen. Mit Rio-Pfeffer und Salz vorsichtig abschmecken und dann solange köcheln lassen, bis die Soße die richtige Konsistenz erreicht hat. Den Braten aus dem Ofen holen, in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

TIPP
Diese Soße ist nach Belieben zu variieren: Für Pfeffersoße grüne eingelegte Pfefferkörner zufügen. Für eine Rotweinsoße den Cognac durch Rotwein ersetzen.

Geben Sie gedünstetes Julien-Gemüse (Karotten, Porree und Sellerie) in die Soße, sodass diese noch etwas abwechslungsreicher wird.

Ideale Beilage:
Herzoginkartoffeln

Unsere Weinempfehlung:
Saint Laurent vom Weingut Koch

Kerntemperatur bei Entnahme des Backofens 60 C° (medium)
Optimale Kerntemperatur zum Verzehr 62 C°

ROASTBEEF MIT MEDITERRANER KRÄUTER-PARMESAN-KRUSTE

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 Braten.
Das Roastbeef ist bereits fertig mit der Kruste bedeckt, bestehend aus mediterranen Kräutern (Rosmarin, Thymian, Schnittlauch und Petersilie) und geriebenem Parmesan.

ZUTATEN

- 1,2 kg Roastbeef mit mediterraner Kräuter-Kruste
- 2 EL asiatische Sweet-Chili-Soße
- 1 Bio-Orange
- 3 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 100 ml Müller-Thurgau vom Weingut Koch
- 200 g Schlagsahne

Ofen vorheizen, Umluft: 130 °C. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Roastbeef darin von der Unterseite anbraten. Orangenscheiben auf einem Blech verteilen und das angebratene Roastbeef darauf legen und im heißen Ofen 70-90 Minuten bei 100 C° garen.

Für die Soße Zwiebel schälen, fein würfeln. Im Bratfett der Pfanne anbraten. 1 EL Chili-Soße zugeben, leicht karamellisieren, mit Wein und Sahne ablöschen, aufkochen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen, warm halten.

Roastbeef herausnehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Fleischsaft durch ein Sieb zur Soße gießenund aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Sweet-Chili-Soße abschmecken. Alles anrichten.

Kerntemperatur bei Entnahme des Backofens 58 C° (medium)
Optimale Kerntemperatur zum Verzehr 62 C°

Ideale Beilage:
Aus Kartoffelkloßteig geformte Nockerl, in Panko gewälzt und gebraten

Unsere Weinempfehlung:
Dornfelder trocken oder feinfruchtig vom Weingut Koch

RUMPSTEAKS ODER RIB-EYE IN WHISKY-SAHNE-SOßE

ZUTATEN

- 2 Rumpsteaks halbieren
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 500 ml Rinderbrühe
- 1 EL rosa Pfeffer
- 120 ml Sahne
- 2 EL Whisky
- Meersalz

Die zimmerwarmen Rumpsteaks eine halbe Stunde vor Zubereitung mit Meersalz bestreuen. Die Pfanne mit Öl sehr stark erhitzen und die Rumpsteaks darin scharf anbraten. Steaks aus der Pfanne entnehmen und in Alu-Folie einwickeln, um sie ruhen zu lassen.

In der Zwischenzeit kann die Soße zubereitet werden. Dazu Olivenöl und Butter in der noch heißen Steak-Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotten dazugeben und ca. 4 Minuten unter Rühren andünsten. Die Rinderbrühe dazugießen und alles zusammen ca. 12 – 15 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Sahne, den Whisky und die Pfefferkörner zur Soße hinzugeben. Ca. 3 Minuten einkochen lassen und je nach Geschmack salzen.

Ideale Beilage:
Ofenkartoffeln, Rosmarin-Kartoffeln

Unsere Weinempfehlung:
Cuvèe 46 vom Weingut Koch

Foto:Adobe Stock VICUSCHKA

ZWEIERLEI ROULADEN-FÜLLUNG

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.

Für jeweils 6 Rinderrouladen

Mit Spinat-Walnuss-Füllung
Für die Füllung 500g Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. 120 g Walnusskerne hacken. 200g Frischkäse glattrühren. Spinat und Walnüsse untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Backpflaumen-Füllung
2 ½ Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden. Von 4 Zweigen Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. 60g Backpflaumen grob hacken. Und mit jeweils einer Scheibe Rippenspeck (6) füllen.

FAMILIENROULADEN GEFÜLLT MIT RINDERGEHACKTES UND GEMÜSESTREIFEN

Die Familienroulade ist der Klassiker der Weihnachts-Küche im XXL-Format. Sie besteht aus großen Rindenrouladen und ist gefüllt mit Rindergehacktes und feinen Gemüsestreifen aus Sellerie, Karotten und Porree.

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 Tomatenmark von Kyknos angeröstet, bis das Gemüse einen schönen Glanz bekommen hat und dann mit einem Rotwein (Dornfelder oder Spätburgunder vom Weingut Koch) abgelöscht. Für eine alkoholfreie Variante ersetzen Sie den Rotwein durch Fruchtwerker Essig (Kirsche oder Johannisbeere). Alles auf ungefähr die Hälfte reduzieren lassen und dann passierte Tomaten hinzugeben. Die Soße wandert nun zusammen mit den Rouladen in den auf 160 C° 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.

Ideale Beilage:
Süßkartoffel-Chili Püree

Unsere Weinempfehlung:
Merlot vom Weingut Koch

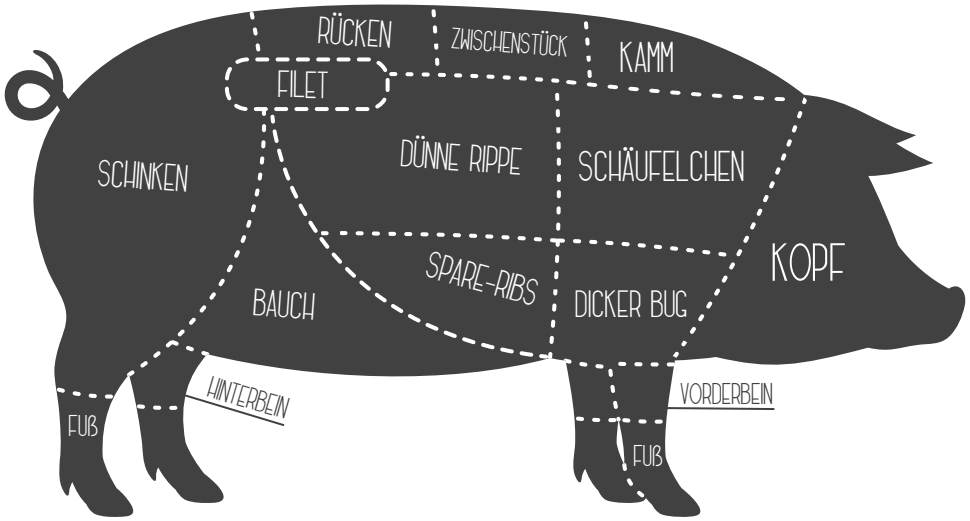
Foto:Adobe Stock ojl

DIE OPTIMALE KERNTEMERATUR AUF EINEN BLICK

Schweinekamm 84 C°
Zwischenstück 65 bis 68 C°
Schweinerücken 62 C°
Kasseler Rücken 62 C°
Kasseler Kamm 68 C°

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

Putenrollbraten 70 C°
Gans (Messung zwischen Brust
und Keule) 68 C°



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 C°
Garzeit: 160 C° 120- 150 Min

ZWISCHENSTÜCK

Kerntemperatur 65 bis 68 C°
Garzeit: 160 C° 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 C°
Rücken (mager) Garzeit: 160 C°40-50 Min.

KASSELER NATUR

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

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

Kerntemperatur 62 C°
Rücken: Garzeit: 160 C° 40-50 Min.

Foto: Adobe Stock HLPhoto

MAGERER KARREEBRATEN MIT KNOCHENKRONE

Das Karreestück ist ein magerer Teil des Schweinerückens zwischen Nacken und Hinterkeule und mit leichter Fettabdeckung. Mit unseren verschiedenen Würzungen haben Sie einen schnellen und unkomplizierten Braten, der in Kombination mit dem passenden Gemüse das perfekte All-in-one-Gericht darstellt.
Das besondere an diesem Braten ist jedoch die Knochenkrone. Diese machen aus dem Braten einen richtigen Eye-Catcher.

Geben Sie den Braten in einen Bräter, Römertopf oder eine Auflaufform, verteilen Sie das Gemüse um den Braten herum und garen Sie alles gemeinsam.

Den Karreebraten im vorgeheizten Backofen bei 130 C° Umluft für 70-90 Min. garen. Nun den Backofen ausschalten und den Braten für 10 Min. im Ofen ruhen lassen.

Bis zu einer Kerntemperatur von 60 C°
Die ideale Kerntemperatur beim Servieren beträgt 62 C°

ORANGE, THYMIAN, ROSMARIN

Perfekte Gemüsebeilage: Rote Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika, Kartoffelspalten. Das Gemüse mit Balsamico und Thymian, Rosmarin und frischen Knoblauch, Salz & Pfeffer marinieren.

Unsere Weinempfehlung:
Spätburgunder vom Weingut Koch

ZWIEBELPFEFFER

Perfekte Gemüsebeilage: Kartoffelspalten, lila Karotten, Porree, Champignons um den Braten herum verteilen und in den Backofen schieben. Für den ganz besonderen Geschmack: Nach 60 Min. den Braten mit 1l Bier ablöschen und fertig garen.

Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder vom Weingut Koch

FRANZÖSISCHER SENFBRATEN MIT HONIG-SENF-KRUSTE IM APFEL-BETT

Unser französischer Senfbraten besteht aus dem durchwachsenen Schweinekamm. Dieser ist ummantelt mit groben Senf und Honig. Dieser karamellisiert im Ofen und gibt ein feines Aroma. Der Braten geht schnell und einfach im Backofen und auf einem Bett von Äpfeln und Porree bekommt er ein fruchtiges Aroma.

ZUTATEN

1,2 kg Französischer Senfbraten
1 Stange/n Porree
1-2 Zweige Thymian
3 Äpfel (z. B. Braeburn)
Salz

Kamm durchwachsen, bis zu einer Kerntemperatur von 84 C°

Rücken mager bei 160 C° 60-70 Min. Bis zu einer Kerntemperatur von 60 C°.

Die ideale Kerntemperatur beim Servieren beträgt 62 C°

Braten in einem Bräter im vorgeheizten Backofen (Umluft: 160 °C) ca. 2-2,5 Stunden garen.

Porree putzen, waschen und in Stücke schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Apfelstücke halbieren. Porree, Äpfel, Thymian und Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse ca. 45 Minuten vor Ende der Bratzeit um den Braten herum verteilen. 1/4 l Wasser angießen und alles zu Ende garen.

Fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Kartoffeln und Porree-Gemüse anrichten.

SCHWEINELENDCHEN IM SEMMELKNÖDELMANTEL

Filet ummantelt mit unserem klassischen Semmelkloßteig mit Speck, etwas Porree, Käse und frischen Kräutern.

Kerntemperatur 62 Grad
Für die Zubereitung im Dampfgarer die Rolle in eine gelochte Schale geben und bei 100°C 40 Minuten garen.

Ideale Beilage:
Pfifferlingrahmsauce & unser hausgemachter Kartoffelgratin

Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder vom Weingut Koch

Oder im Backofen bei 160 C° 40 Minuten.
Wichtig! Ein Blech mit Wasser unter den Rost mit dem Fleisch stellen.

KASSELER-BRATEN EINGERITZT UND GEFÜLLT MIT MEDITERRANEM KRÄUTERPESTO

Der Kasseler-Braten ist mager und wurde an den Seiten oben eingeritzt und mit einem mediterranen Kräuterpesto gefüllt, sodass sich einen sternenförmiges Muster ergibt, sobald der Braten aufgeschnitten wird. Das selbst zubereitete Pesto besteht aus Petersilie, Schnittlauch etwas Rosmarin, Parmesan und Thymian. Es ist ein schneller, unkomplizierter Weihnachtsbraten, der für alle geeignet ist.

Im vorgeheizten Ofen bei Umluft 160 °C ca. 1 Stunde garen. Im Anschluss 2 EL Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf aufkochen, durch ein Sieb streichen und den Braten ca. 5 Minuten (58 C°) vor Ende der Garzeit damit einstreichen. Fertigen Braten herausnehmen. Bei einer Kerntemperatur von 62 C° servieren.

KASSELER IN CHAMPIGNON-SOßE

ZUTATEN

1 kg Kasseler vom Rücken oder Kamm
2 EL Öl
1 Stange Porree
300 g Kirschtomaten
400 g kleine braune Champignons
Salz
Pfeffer
400 g Schlagsahne
50 g Gouda
3 Stiele Oregano

Ideale Beilage:
Rösti

Unsere Weinempfehlung:
Riesling classic 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 C°** vorgegart werden. Erst dann kann es in Scheiben geschnitten werden.

Optimale Kerntemperatur 68 C°
Kasseler Kamm

Porree putzen, waschen, trockenreiben und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder im Ganzen lassen.

Gemüse in eine heiße Pfanne mit Öl geben und 2–3 Minuten unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne ablöschen. Aufkochen lassen und mit Oregano abschmecken.

Den Backofen auf 160 C° Umluft vorheizen. Die Soße in einer großen Auflaufform verteilen und die Scheiben Kassler auf der Soße verteilen. Käse grob reiben und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten überbacken.

LAFER'S ROTKOHLKNÖDEL IN KNUSPRIGEM MANTEL

ZUTATEN

¼ Rotkohl ca. 400 g
1 kleine Zwiebel
3 Stiele Thymian
2 Gewürznelken
1 TL Wacholderbeere
1Lorbeerblatt
1 Stück Zimtstange
1 TL Pfefferkörner
1 EL Butterschmalz
2 EL Rotweinessig
200 ml Rotwein
1 EL Speisestärke
Salz
1 EL Preiselbeeren Glas
150g Semmelbrösel
2 Eier
2 EL Mehl
Pflanzenöl zum Frittieren

Den Strunk vom Rotkohl entfernen, putzen und den Kohl fein hobeln oder in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Thymian, die Nelken, den Wacholder, Lorbeer, Zimt und Pfeffer in ein Gewürzsäckchen geben und gut verschnüren. Die Zwiebelwürfel in einem Topf im Schmalz anschwitzen. Den Rotkohl untermengen und mit dem Essig sowie dem Wein ablöschen. Das Gewürzsäckchen zugeben und zugedeckt bei milder Hitze ca. 45 Minuten leise schmoren lassen. Zwischendurch ab und zu umrühren. Anschließend das Gewürzsäckchen entfernen, die mit 1 EL Wasser angerührte Stärke untermischen und mit Salz und Preiselbeeren abschmecken. Den Rotkohl abkühlen lassen. Dann 2-3 EL Brösel untermischen und etwa 15 Minuten ziehen lassen, so dass die Masse formbar wird. 4 Klöße formen und im Gefrierfach etwa 75 Minuten anfrieren lassen (evtl. auch etwas länger).

Die Klöße aus dem Gefrierfach nehmen und im Mehl wenden. Die Eier verquirlen und die Klöße damit umhüllen. In Bröseln wenden, nochmal mit Ei umhüllen und ein zweites Mal mit den Bröseln panieren. Im heißen Öl (ca. 170°C) 8-10 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf dem Geschnetzelten anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

SCHWEINEFILET MIT SENFKRUSTE AUF APFEL-PORREE-BETT

Filet in einem Mantel aus körnigem Senf und Honig.

Kerntemperatur 62 C°
In den Backofen bei 160 C° Umluft 40-50 Min. backen.

Ideale Beilage:
Kräuterrahmsauce & Spätzle

Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder vom Weingut Koch

Die gleiche Zubereitung gilt auch für den Filetbraten „Elsass“
Schweinefilet ummantelt mit Gehacktes, Porree, Käse und Schinken.

Foto: Adobe Stock karepa

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 C° mit Messung zwischen Brust und Keule

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

Die Gänsekeule aus dem Vakuumbeutel 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 Fruchtwerker „Orangen- oder Honig- Essig“ oder etwas Salzwasser und geben sie danach wieder in den Ofen.

Unsere Weinempfehlung:
Konstantin vom Weingut Koch

Ideale Beilage:
Die fertige Gänsesoße 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 20,00 € bis 60,00 €

WEIHNACHTSJUTETASCHE

Zum Selbst bestücken

Für 20,00 € bis 30,00 €

MÄNNERHANDTASCHE

Das perfekte Accessoires für jeden Mann, gefüllt mit Ahler Wurst und Schweinemett

Für ca. 50,00 € bis 70,00 €

VINO-BAG

Für die Wein & Wurstliebhaber*innen Holz-Tragetasche, Pfälzer Wein, Ahler Wurst und Wurstgläsern

Für ca. 50,00 € - 60,00 €

PRÄSENTKÖRBE

Im Wert von circa:

Alle Präsente sind Vorschläge für Sie, die Inhalte können Sie auch gerne individuell gestalten.

Kleines Holzbrett
mit einer runden Ahlen Wurscht und zwei Wurstgläsern für ca. 19,00 €

Großes Holzbrett
mit einer kleinen Wurstmacher-Stracke und drei Wurstgläsern für ca. 29,00 €

Großes Tablett
mit einer Stracken, zwei runden Ahle Würsten (frisch und mittelfest) und drei Wurstgläsern, ca. 49,00 €.

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

GESCHENKE PER APP BESTELLEN UND ZUM VERSCHICKEN

NEU

Sie können ab diesem Jahr unsere Präsentkörbe auch bequem per Wurst-App bestellen. Bitte beachten Sie, dass Sie die Präsentkörbe zwei Tage im voraus bestellen, damit wir ausreichend Vorlauf haben.
Wir verschicken auch Wurstpräsente nach Ihren Wünschen im Paket. **Geben Sie Ihre Bestellung bis zum 14.12 auf.**

Auch eine perfekte Idee für ein Firmengeschenk!

Unsere App
ist im App-Store oder im Playstore erhältlich.
Suchen Sie einfach nach dem Stichwort Kohl-Kramer und Sie können die App direkt herunterladen

Wurst-App

DIE WICHTIGSTEN INFORMATIONEN

Alle Weihnachtsbestellungen (inkl. Präsentkörbe)
bitte bis zum 14.12.2022 abgeben.

- Bestellen Sie bequem per Kohl-Kramer Wurst-App
- Geben Sie das Bestellformular bei uns im Laden ab
- Füllen Sie das Bestellformular online aus und senden es an bestellung@kohl-kramer.de

Am 23.12.2022 von 15.00 - 18.00h und am 24.12.2022 von 7.00 - 12.00h können Sie Ihre Bestellung am Weihnachtsfenster abholen.

Öffnungszeiten vom 12.12. -24.12.22

Mo.	12.12.22	geschlossen
Di.-Fr.	13.12.22-16.12.22	7.30-18.00 Uhr
Sa.	17.12.22 22	7.30-18.00 Uhr
Mo.	19.12.22	7.30-12.30 Uhr
Di.-Fr.	20.12.22-23.12.22	7.30-18.00 Uhr
Heiligabend	24.12.22	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: November 2022

Alle Angaben ohne Gewähr.

Foto: Unsplash Davies Design Studio