

The Butcher's Kitchen

Die passenden Rezepte zu unserem Weihnachtsangebot



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 Essig & Öl, Wein und den Soßen von Wolfram Berge. Schauen Sie gern auf Seite 26/27.



Foto: Adobe Stock nerudol

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 **Fruchtwurker 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.



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



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 Kay

CAMEMBERT-STERN MIT HONIG-WALNUSS-TOPPING



ZUTATEN

4 große Scheiben Weißbrot
2 runde Camemberts (à 125 g)
2 EL Walnusskerne
4 TL flüssigen Honig
3 Stiele Thymian
Pfeffer

Den Ofen vorheizen (Umluft: 180 Grad). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Aus jeder Scheibe Brot einen Stern (ca. 12 cm Ø) ausstechen oder ausschneiden. Eine große Pfanne dünn mit Öl ausstreichen und die Sterne darin portionsweise von beiden Seiten rösten. Die Sterne auf das Blech legen.

Camemberts waagrecht halbieren, mit den Schnittflächen nach oben auf die Sterne legen. Walnüsse grob hacken. Käse mit Nüssen bestreuen und mit Honig beträufeln. Im vorgeheizten Ofen 6–8 Minuten backen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Käsesterne aus dem Backofen nehmen und mit Thymian sowie Pfeffer bestreuen.

VORSPEISEN



WARMER WIRSINGSALAT MIT OFEN-WURZELWERK



ZUTATEN

500 g Pastinaken
500 g Möhren
5 EL Olivenöl
Salz, gemahlener Kreuzkümmel, Pfeffer
40 g Pekannuss
½ Wirsing (ca. 500 g)
5 EL Apfelessig
2 TL flüssigen Honig
100 g Feta
4 EL Granatapfelkerne

Pastinaken und Möhren schälen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Mit 2 EL Öl, 1/4 TL Salz, etwas Kreuzkümmel und Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im heißen Ofen (Umluft: 180 Grad) ca. 25 Minuten backen. Ca. 5 Minuten vor Garzeitende Pekannüsse mit auf das Blech geben.
Inzwischen Wirsing waschen, in breite Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest blanchieren. Für die Marinade Apfelessig, Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren. 3 EL Öl unterschlagen.
Wirsing kurz abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Ofengemüse, Nüssen sowie der Marinade mischen und abschmecken. Feta darüberbröseln und mit Granatapfelkernen bestreuen.



OPTIONAL:

Den Camembert mit Speck umwickeln.



Anti-Pasti-Tannenbaum

Mit: frischem Kochschinken
haushemachter Rollschinken
Weihnachtssalami
Oliven
Ahle Wurst
Mailänder Salami
Gorgonzola
Brie
Tête de Moine
getrockneten Tomaten

Foto: Kohl Kramer

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.

BOUEF BOURGUIGNON



ZUTATEN

- 1,2 kg Rindergulasch aus dem saftigen Bug, in großen Würfeln
- 2 EL Tomatenmark von Kyknos
- 2 Karotten
- 1 Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 1 Flasche Dornfelder oder Spätburgunder vom Weingut Koch aus Hainfeld
- 1 l Rinderfond
- Salz, Pfeffer

TIPP:

Für die ganz Geduldigen unter Ihnen: Lassen Sie das Gulasch über Nacht im Backofen bei 80 bis 90 Grad gar ziehen. Dies verleiht dem Gulasch eine ganz besondere sämige und zarte Struktur.



Ideale Beilage:
Kartoffelpüree und Champignons mit gebratenen Rippenspeckscheiben



Unsere Weinempfehlung:
Dornfelder classic oder trocken



Fleisch scharf in einem erhitzten Topf mit Öl anbraten und wieder entnehmen. Die Karotten und ein Viertel Knollensellerie in walnussgroße Stücke schneiden und im Topf scharf anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und kurz karamellisieren. Nun das Mehl einstreuen und ebenfalls unter die Masse rühren - das sorgt später für die Bindung. Mit etwa einem Glas Rotwein ablöschen und die Röstaromen mit einem Schaber aus Holz vom Boden ablösen. Den Wein reduzieren und nach und nach mit mehr Wein ablöschen und wieder reduzieren lassen bis nur noch etwa 200 ml in der Flasche verbleiben.

Nun Zwiebeln in sehr kleine Würfel schneiden und in den Sud geben. Anschließend das Fleisch hinzufügen. Mit dem Rinderfond und den restlichen 200 ml Rotwein aufgießen und ca. 3 Stunden köcheln lassen oder abgedeckt bei 175 Grad für drei Stunden in den Ofen geben. Nach der Schmorzeit das Fleisch aus dem Sud nehmen, die Sauce passieren und bei Bedarf würzen und noch etwas einkochen. Wer die Sauce besonders sämig mag, streicht das gekochte Gemüse durch ein Sieb in die Sauce hinein, die aber auch durch das Mehl bereits eine gute Bindung hat. Anschließend wird das Fleisch wieder hinzugefügt und das Gulasch fertig serviert.





(c) Adobe Stock - HlPhoto

RINDERFILET MIT CAFÉ-DE-PARIS-SOÛE UND KARTOFFELMUFFINS



ZUTATEN



700 g Rinderfilet

1 TL weiche Butter
1 Schalotte
40 g Macadamianusskerne
30 g Toastbrot
Pfeffer, Salz
2 EL Öl
2 TL Café-de-Paris-Gewürzmischung
200 g Schlagsahne
2 Stiele Petersilie

Für die Kartoffeln

6 Stiele Majoran
3 Stiele Thymian
2 Stiele Petersilie
800 g Kartoffeln
100 g weiche Butter
1 TL weiche Butter



Kerntemperatur bei Entnahme des Backofens 58 Grad (medium)

Optimale Kerntemperatur zum Verzehr 62 Grad



**Ideale Beilage:
Bohnen mit gebackenem Speck**



**Unsere Weinempfehlung:
Cuvée Le Noir vom Weingut Koch**

Für das Fleisch:

Nüsse grob hacken. Toast entrinden, Toast im Mixer klein hacken. 50 g Butter, Nüsse und Toast vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Medaillons darin rundherum 3–4 Minuten anbraten, beiseitestellen. Gewürzmischung in das Bratfett rühren, mit Sahne ablöschen und köcheln lassen. 1 TL Butter in einer Pfanne schmelzen. Speck auslassen, Zwiebeln mitbraten.

Nusskruste auf dem Fleisch verteilen. Fleisch ca. 10 Minuten zu den Kartoffeln auf das Backblech geben. Kruste goldbraun backen. Fleisch aus dem Backofen nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Soße mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelmuffins

Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen, bis auf 2 Stiele Majoran, abzupfen und fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. 50 g Butter schmelzen. Gehackte Kräuter mit Butter verrühren.

6 Mulden eines Muffinbleches fetten und mit je einem Streifen Backpapier auslegen. Kartoffeln fächerförmig in die Mulden schichten, dabei alle 2–3 Schichten mit etwas Kräuter-Butter bestreuen, Kartoffeln andrücken, Schichtung mit Kräuter-Butter abschließen.

Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 Grad) 25–30 Minuten backen.

Kartoffeln aus der Form heben, auf ein Backblech setzen. Kartoffeltürmchen im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 Grad) weitere 15–20 Minuten goldbraun backen



ZUTATEN



Roastbeef

1,8 kg Roastbeef

Salz

1 1/2 EL frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Butterschmalz

40 g geraspelter Apfel mit Schale

1 EL französischer Senf

2 TL Apfelgelee

50 g weiche Butter

25 g Semmelbrösel

Thymian

Pfefferrahmsou e

1 Schalotte

2 EL Sonnenblumenöl

2 EL schwarze Pfefferkörner

125 ml Apfelsaft

150 ml trockener Weißwein

2 cl Cognac

250 ml Kalbsfond

100 g Sahne

1 TL Speisestärke

30 g kalte Butter

Salz



Kerntemperatur bei Entnahme des Backofens 58 Grad (medium)

Optimale Kerntemperatur zum Verzehr 62 Grad



Ideale Beilage: Herzoginkartoffeln



Unsere Weinempfehlung: Dornfelder trocken oder classic oder den etwas leichteren Spätburgunder trocken

Zubereitung Fleisch

Roastbeef pfeffern. Das Schmalz in einem flachen Br ter erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze rundherum 6–8 Minuten anbraten.

Ein Backofengitter mit 2 Lagen Alufolie belegen. Roastbeef darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad auf der 2. Schiene von unten etwa 35–45 Minuten garen. Bei einer Kerntemperatur von 58 Grad, anschließend sollte das Fleisch eingewickelt in Alufolie 15 Minuten ruhen.

Für die Kruste Thymian waschen, trocken sch teln. Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und hacken. Senf, Apfelraspel, Apfelgelee, Thymian, Butter und Semmelbrösel vermengen. Salzen und Pfefferen.

Die Masse für die Kruste in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz glattstreichen. Idealerweise sollte die ausgerollte Kruste die Größe des Roastbeefs haben.

Für 10 Minuten in das Gefrierfach geben. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 Grad (am besten die Grillfunktion) vorheizen. Die Kruste auf das Fleisch geben und für etwa 3 Minuten anknuspern lassen.

Das Fleisch dünn aufschneiden und zu den Beilagen servieren.

Zubereitung Pfefferrahmsou e

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten dazugeben, leicht anschwitzen. Mit Apfelsaft, Weißwein und dem Cognac ablöschen, pfeffern und bei milder Hitze auf ein Drittel einköcheln lassen.

Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und den Pfefferfond auffangen. Nun die Brühe und die Sahne dazugießen und das Ganze 15 Minuten einköcheln lassen. Dann die Butter hinzugeben.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und 2 Minuten köcheln lassen. Die Sou e eventuell noch salzen und zum Roastbeef servieren.





RINDERROULADEN



Rouladen sind der absolute Klassiker in der deutschen Hausmannsküche. Sie stammen aus den größten Stücken der Rinderkeule, gut abgehängt 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.

GEFÜLLTE RINDERROULADEN MIT RIPPENSPECK, ZWIEBELN, GURKEN UND SENF



Die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten und geschnittene Zwiebeln und ca. 200g Karottenscheiben dazugeben und mit anbraten. Mit etwas Noilly Prat ablöschen, dann mit Brühe aufgießen und für 1 ½ Stunden bei schwacher Hitze schmoren lassen. Nochmals mit Pfeffer & Salz abschmecken und die Soße leicht mit Speisestärke binden.



Ideale Beilage:
Unsere hausgemachten Kartoffelklöße und Rotkraut mit frischen Äpfeln

RUMPSTEAKS UNTER SPECKKRUSTE



ZUTATEN



- 4 Rumpsteaks (à ca. 250 g; 3–4 cm hoch)
- 2 Scheiben Toast
- 7 Scheiben Bacon (Rippenspeck)
- 2 Stiele Petersilie
- 75 g Butter
- 4 TL Butter
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 g Schmand
- Salz und Pfeffer



Ideale Beilage:
Unser hausgemachter Kartoffelgratin

Für die Kruste Toast würfeln. Bacon quer in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Herausnehmen. Toast im Speckfett knusprig braten. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

75 g Butter schaumig schlagen, Ei unterrühren. Petersilie, Bacon und Toastwürfel unterheben. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin bei starker Hitze pro Seite 1–2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Steaks in eine ofenfeste Form legen. Die Speckmasse darauf verteilen. Im Ofen 8–10 Minuten bei 160 Grad braten. Herausnehmen und etwas ruhen lassen.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Mit Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ROULADEN ROSSINI



4 Zwiebeln schälen. 2 Zwiebeln und eine Hand voll Champignons in Scheiben schneiden. Aus Kalbsleberwurst und Creme Fraiche eine streichfähige Creme herstellen. Rouladen salzen, pfeffern und mit der Creme bestreichen. Mit einer Scheibe Rippenspeck, Zwiebel- und Champignonstreifen belegen und fest aufrollen. Anschließend entweder zusammenbinden oder mit kleinen Spießen zusammenhalten. Danach von allen Seiten scharf anbraten und die restlichen Zwiebeln und Champignons dazugeben. Mit etwas Noilly Prat ablöschen, mit Brühe aufgießen und für 1 ½ Stunden bei schwacher Hitze schmoren lassen. Nochmals mit Pfeffer & Salz abschmecken und die Soße leicht mit Speisestärke binden.



Ideale Beilage:
Quisotto (Fertige Mischung mit Quinoa und getrockneten Pilzen) von Wolfram Berge



Unsere Weinempfehlung:
Dornfelder vom Weingut Koch



KALBSRÜCKEN MIT PANCETTA-KRUSTE



ZUTATEN



Für das Pesto

1 Knoblauchzehe
40 g Pinienkerne
3 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum
Salz und Pfeffer

Für das Fleisch

1 kg Kalbsrücken aus der Mitte (ohne Knochen)
150 g durchwachsender Speck
(z.B. Pancetta oder Rollschinken)
2 EL Olivenöl

Für die Soße

50 g Schalotten
1 Esslöffel Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
3 kleine Zweige Majoran
125 ml Weißwein
400 ml Kalbsfond aus dem Glas
1 Teelöffel Speisestärke



Kerntemperatur bei Entnahme des Backofens 58 Grad (medium)

Optimale Kerntemperatur zum Verzehr 62 Grad



Ideale Beilage:
Kürbisgemüse und Porree,
Bandnudeln von Wäller

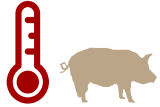
Für das Pesto Knoblauch pellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter zerzupfen. Knoblauchzehe und Öl mit einem Pürierstab fein mixen. Basilikumblätter und Pinienkerne mitpürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Ein großes Stück Klarsichtfolie ausbreiten, die Hälfte der Pancettascheiben in der Größe des Kalbsrückens dachziegelartig auslegen. Die Hautseite des Rückens mit der Hälfte des Pestos bepinseln, mit der bestrichenen Seite auf den Speck legen, restliches Pesto auf den Kalbsrücken verteilen. Die Pancettascheiben mit der Folie an den Braten drücken, die andere Seite mit dem restlichen Pancetta abdecken, fest andrücken. Die Folie entfernen.

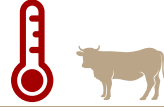
Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Den Braten in einer Pfanne mit 2 Esslöffeln heißem Olivenöl von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im heißen Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 35 bis 40 Minuten garen. Den Braten herausnehmen und 10 Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen lassen.

Für die Soße Schalotten pellen, würfeln und in heißem Öl andünsten. Kalbsfond zugießen. Kräuter und Bratfond vom Anbraten zufügen. Etwas köcheln lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen. Weißwein zugeben. Stärke mit etwas Wasser anrühren, in die Soße geben und unter Rühren aufkochen. Abschmecken, eventuell mit etwas Sahne verfeinern.





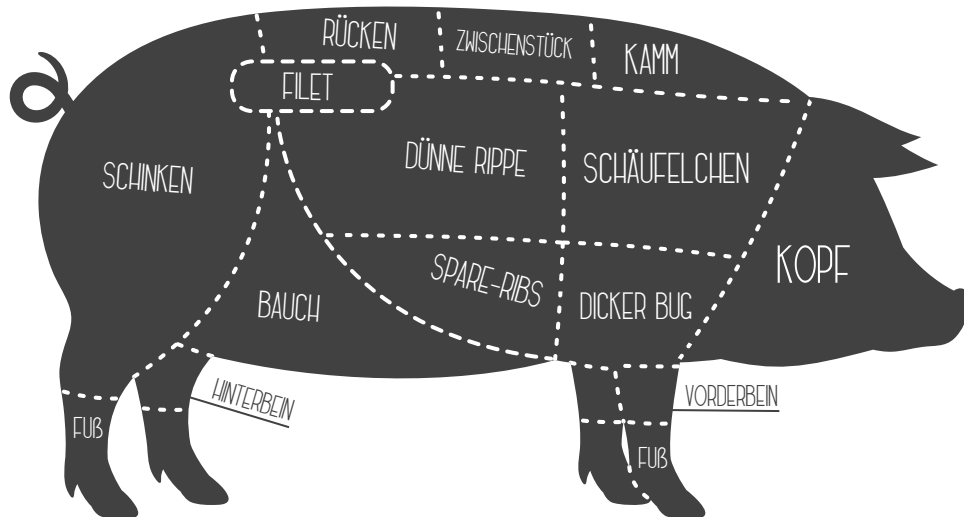
Schweinekamm 84 C°
Zwischenstück 65 bis 68 C°
Schweinerücken 62 C°
Kasseler Rücken 62 C°
Kasseler Kamm 68 C°



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.

NIKOLAUSBRATEN



MAGERER SCHWEINERÜCKEN MIT ROTER TOMATEN-BACON-MÜTZE

Magerer Schweinerücken mit einer leckeren Haube aus getrockneten Tomaten, Bacon-Streifen und Frischkäse.

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

 Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Umluft für 50-60 Min. garen.
Nun den Backofen ausschalten und den Braten für 10 Min. im Ofen ruhen lassen.
Bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad.
Ideale Kerntemperatur beim Servieren 62 Grad.



Gemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini und Kartoffelspalten.



TANNENBAUMBRATEN



MAGERER SCHWEINERÜCKEN MIT BROKKOLI-KÄSE-HAUBE

Magerer Schweinerücken mit einer leckeren Haube aus Brokkoli und geriebenem Gouda.
Geben Sie den Braten in einen Bräter, Römertopf oder eine Auflaufform.

 Den Braten im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Umluft für 50-60 Min. garen.
Nun den Backofen ausschalten und den Braten für 10 Min. im Ofen ruhen lassen.
Bis zu einer Kerntemperatur von Grad.
Ideale Kerntemperatur beim Servieren 62 Grad.



Ideale Beilage:
Brokkoli-Röschen mit Mandeln und unser hausgemachter Kartoffelgratin



KNECHT-RUPRECHT-BRATEN



MAGERER SCHWEINERÜCKEN MIT BREZEL-KRÄUTERKRUSTE

Magerer Schweinerücken mit einer leckeren Haube aus zerkleinerten Brezelwürfeln, frischen Kräutern und Butter.

Geben Sie den Braten in einen Bräter, Römertopf oder eine Auflaufform.

Füt eine ideale Kruste gießen Sie 200-300ml Wasser hinzu.

 Den Braten im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Umluft für 50-60 Min. garen.
Nun den Backofen ausschalten und den Braten für 10 Min. im Ofen ruhen lassen.
Bis zu einer Kerntemperatur von Grad.
Die ideale Kerntemperatur beim Servieren beträgt 62 Grad.



Ideale Beilage:
Serviettenklöße oder Semmelklöße.



WEIHNACHTS-GESCHNETZELTES IN CURRYMARINADE



MIT GETROCKNETEN FRÜCHTEN

1-1,2kg Weihnachtsgeschnetzeltes in einer Pfanne mit Öl anbraten, mit 250ml Sahne ablöschen und für ca. 15 bis 20 Min. köcheln lassen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.



Ideale Beilage:
Cashew-Kräuter-Reis

SCHNITZEL-AUFLAUF



ZUTATEN

4 Schweineschnitzel, á ca. 150 g
200 ml Sahne
4 große Zwiebeln
150 g Crème fraîche
200 ml Weißwein o. Gemüsebrühe
1 Zehe Knoblauch
150 g Käse, geriebener
Salz und Pfeffer

Die Schnitzel in einer Pfanne von beiden Seiten etwas anbraten. In eine flache Auflaufform geben.

Die Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne goldbraun rösten. Die Sahne mit Crème fraîche und Wein verrühren. Mit Knoblauch würzen und zu den Zwiebeln geben. Etwa 5 min köcheln lassen, bis die Sauce etwas reduziert ist. Über die Schnitzel geben, den Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen.



Ideale Beilage:
Spätzle und Brokkoligemüse



Unsere Weinempfehlung:
Riesling vom Weingut Koch



Foto: Adobe Stock Alesia Berlezhova

HASSELBACK-KÜRBIS MIT FETA



ZUTATEN



- 2 kleinere Butternut-Kürbisse
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Dosen (à 400 g) stückige Tomaten
- 2 EL gemahlene Harissa-Gewürz
- 4 EL Olivenöl
- Salz, grober Pfeffer
- 1 TL Zucker (oder Agavendicksaft)
- 8 Salbeiblätter
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 200 g Feta

Backofen vorheizen (Umluft: 180 Grad). Kürbisse schälen, halbieren und Kerne mit einem Esslöffel Herausschaben. Kürbishälften mit den Innenseiten nach unten auf ein Brett legen und im Abstand von ca. 4 mm tief ein- aber nicht durchschneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. In einer Schüssel stückige Tomaten, Harissa, 2 EL Öl, Zwiebelstreifen und Knoblauch vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf einem tiefen Backblech gleichmäßig verteilen. Kürbishälften mit den Innenseiten nach unten dicht an dicht auf die Tomatenmasse legen. Die Kürbisse mit restlichem Öl beträufeln.

Kürbishälften mit Alufolie bedecken und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Folie entfernen. Kürbisse mit Honig beträufeln, mit Paprikapulver bestäuben und weitere 15–20 Minuten backen. Kürbisse aus dem Ofen nehmen. Feta darüber bröseln. Salbeiblätter in Butter frittieren und auf dem Kürbis verteilen.



Ideale Beilage:
Grüner Salat und Risotto



FILETBRATEN IM GEHACKTES-PIFFERLING-MANTEL



Filet ummantelt mit Gehacktes, gehackten Pfifferlinge und frischen Kräutern.



Im Backofen bei 160 Grad ca. 60 Min. garen.
Kerntemperatur 62 Grad

FILETBRATEN MIT BREZEL-KRÄUTER-KRUSTE



Filet ummantelt mit unserem Kloßteig aus Brezeln, frischen Kräutern und Butter.



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

ODER: Im Backofen bei 160 Grad bei 20-30 Min. garen.
250ml Wasser auf ein Blech oder in eine ofenfeste Schale geben und unter den Braten schieben.



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 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 Fruchtwerk „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



Foto: Adobe Stock karepa

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 €

WEIHNACHTSJUTETASCH

Zum Selbst bestücken
Für 20,00 € bis 30,00 €

PROBIERPACKET

Nordhessische Ahle Wurst

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.

35 €



50 €



100 €



Kleines Holzbrett

mit einer runden Ahlen Wurst 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 Stracke, 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 14.12.2023 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 22.12.2023 von 15.00 - 18.00h und am 23.12.2023 von 7.30 - 12.00h können Sie Ihre Bestellung im Laden und am Weihnachtsfenster abholen.

Öffnungszeiten vom 04.12. - 23.12.23

Mo.	8.00 - 12:30 Uhr
Di.-Fr.	7.30 - 18.00 Uhr
Samstag	7.30 - 12.30 Uhr

Alle Angaben ohne Gewähr.

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 2023

Alle Angaben ohne Gewähr.

