# Butchers Kitchen

Die passenden Rezepte für Ihren perfekten Grillabend





# LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN,

alle Jahre wieder ist es soweit und sobald die ersten Sonnenstrahlen draußen sind, gibt es nichts Besseres, als den Grill endlich anzuwerfen.

Was auf jeden Fall nicht fehlen darf, ist das perfekte Fleisch, leckere Würstchen, Spieße und natürlich ein gutes "drum herum" mit Salaten, Broten, Dips und Co.

#### **Qualitativ hochwertiges Fleisch**

Bei uns bekommen Sie das beste Fleisch aus regionaler Herkunft und können dabei sicher sein, dass die Tiere aus einer artgerechten Haltung stammen und gut gefüttert werden.

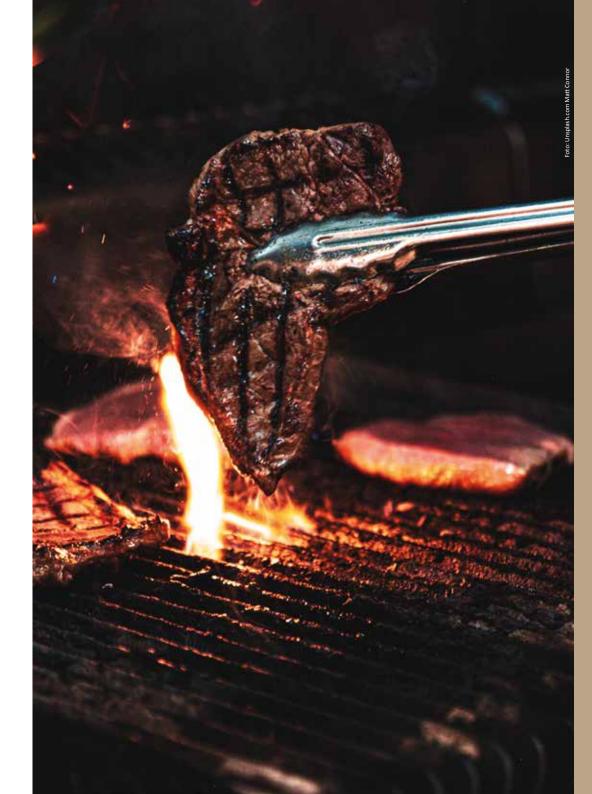
#### Ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe

Egal ob Würstchen, Steakwürzungen, Salate und Dips, unsere Produkte sind ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker hergestellt. Bei uns zählen nur echte und natürliche Zutaten. Denn gutes Fleisch und Wurst braucht nicht viel, um geschmacklich zu purem Genuss zu werden.

#### **Exzellente Beratung von Meister\*in und Fleischsommelier**

Welche Fleischstücke sind am besten zum Grillen geeignet, wie bereite ich sie zu und worauf kommt es an? Bei uns bekommen Sie alle Tipps und Tricks, damit die Steaks und Würstchen zu zu purem Genuss werden und Ihnen das Wasser schon während des Grillens im Mund zusammenläuft.





# VOM SCHWEIN

- Kammsteak (durchwachsen)
- Rückensteak (mager)
- Bauchfleisch
- Grillkotelett
- Long-Rip-Kotelett
- Lummersteak

### RIBS

- Spare-Ribs-vorgegarte Rippchen mit hausgemachter Gewürzmischung eingelegt und gegart. Abschließend mit einer würzigen BBQ-Sauce bestrichen.
- Baby Ribs-dünne Rippchen oder Leiterchen vom Rücken
- Rippchen St. Louis Cut: Bauchrippen mit Fleischabdeckung vom Bauch

# BRATEN FÜR DEN GRILL

- Pulled-Pork vom Kamm oder der Schulter
- Spießbraten
- Bauchrolle
- Gefüllte Braten

#### TIPP:

Für mehr Saftigkeit nehmen Sie Pulled-Pork vom Kamm.



# MIT UNSEREN HAUSEIGENEN WÜRZUNGEN

- ohne Gluten
- ohne Laktose
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Glutamat











# SPARE-RIBS MIT KÄSE NACHOS



Rippchen St. Louis Cut mit einer Gewürzmischung aus geräuchertem Paprika, Salz & Pfeffer und Chili würzen und auf den vorgeheizten Grill bei 100-120 Grad 2 bis 3 Stunden garen.

In der Zwischenzeit bereiten Sie die Marinade vor und vermischen 250ml Apfelsaft, 100ml Cola und 2 EL Worchester-Sauce. Diese Mischung verteilen Sie anschließend auf den Rippchen. Insgesamt für 2 Stunden ruhen lassen. Nun für die Glasur 230ml Cola mit 4 EL Worchester-Sauce, 8 EL Barbecue-Sauce und 100g Kirschen (TK oder aus dem Glas) mischen. Alles in einem Topf erhitzen und andicken lassen. Anschließend noch 1 EL Fruchtwerker-Kirschessig hinzufügen und pürieren. Mit etwas Salz und Chiliflocken abschmecken.

Die Glasur auf die Rippchen geben und noch ein letztes Mal für 30 Minuten garen.

#### Für die Käse Nachos

Als super Beilage eignen sich Käse-Nachos mit feurigen Jalapenős. Dazu eine Tomatensoße mit Paprika, Knoblauch und Kreuzkümmel zubereiten, diese in eine Auflaufform geben. Nachos darauflegen sowie einige geschnittene Jalapenős, etwas Mais & Käse darüberstreuen und überbacken. Zum Abschluss noch ein mildes Topping aus saurer Sahne, Limettensaft und Lauchzwiebeln mischen und frische Kräuter (Koriander & glatte Petersilie) auf die Nachos geben.

#### TIPP:

Umso länger Sie die Rippchen bei geringer Hitze garen, desto weicher werden Sie.

•••••

#### : TIPP:

Für die Schnellgriller\*innen unter Ihnen können Sie auch bereits vorgegarte Spare-Ribs nehmen und fertig grillen.

# DAS PERFEKT GEGRILLTE STEAK

#### Rückwärts garen

Steaks im Grill oder Backofen bei 50 Grad 3-4 Stunden garen. Anschließend kurz und kräftig in der Pfanne mit etwas Öl anbraten oder auf den Grill oder Beefer bei 200 Grad fertig goldbraun anbraten.

#### Vorwärts garen

Das Steak in einer sehr heißen Pfanne mit Öl oder auf dem Grill bei 200-250 Grad kurz und kräftig anbraten. Im Anschluss in den Ofen geben oder auf den Grill geben und bei 50 Grad fertig garen lassen, bis es die gewünschte Kerntemperatur erreicht.

#### TIPP vom Fleischsommelier

Das Steak muss sich von der Pfanne bzw. dem Rost von selbst und ganz leicht lösen lassen. Ansonsten reißt man die Fleischfasern kaputt und der Fleischsaft tritt nach außen. Anschließend lassen Sie das Fleisch 5-10 Minuten ruhen, schneiden es in Tranchen und können es mit Salinensalz und Rio-Pfeffer würzen.

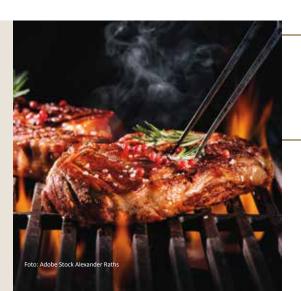
#### Sous-vide

Das Fleisch leicht mit Salz & Pfeffer, frischem Rosmarin, Thymian und Knoblauch würzen und in einen Vakuum-Beutel geben. Nun im Wasserbad vier bis sechs Stunden bei 50 Grad garen. Anschließend Kräuter entfernen und bei hoher Hitze auf dem Grill, Beefer oder der Pfanne grillen bzw. braten.

# KERNTEMPERATUREN AUF EINEN BLICK

Gerade wenn Sie sich zu Beginn mit den Garzeiten unsicher sind, eignet es sich am Besten, sich an der Kerntemperaturen zu orientieren. Dazu bietet Ihnen diese Übersicht einen geeignete Hilfestellung.

46 - 49 °C	ULTRA-RARE
52 - 55 °C	RARE
55 - 60 °C	MEDIUM-RARE
65 - 69 °C	MEDIUM-WELL



### 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 zählt zu den absoluten Klassikern unter den Steaks. Damit ist es wunderbar zum Kurzbraten oder Grillen geeignet.

# RIB-EYE-STEAK

#### Synonyme: Entrecôte, hohe Rippe

Das Rib-Eye stammt aus dem vorderen Teil des Rinderrückens, einer stark beanspruchten Muskelgruppe. Gekennzeichnet ist es 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 400 und 500 Gramm. Das Rib-Eye ist marmorierter im Vergleich zum Rumpsteak und ermöglicht den besonderen Geschmack und Saftigkeit.

### FILET-STEAK

Das längliche Fleischstück unterhalb der Wirbelsäule wird kaum beansprucht und ist daher besonders zart und mager. Das Filet unterteil sich in insgesamt drei Teilstücke, die Spitze, das Mittelstück und den Kopf.

Die Spitze besteht aus dem Stroganoff und dem Mignon. Das Mittelstück wiederum besteht aus dem Chateubriand und den Filetsteaks. Der Kopf bietet sich für Spieße, Steaks oder Filet Wellington an. Angegrillt wird es wie andere Steakcuts: scharf und dann lässt man es im indirekten Bereich nachgaren.

# HÜFT-STEAK

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, als Steak oder wird verwendet für eine breite Vielfalt an Fleischspezialitäten wie zum Beispiel mediterrane Hüftspieße, Rindergyros oder Geschnetzeltes vom Rind. Eine längere Reifezeit macht das Fleisch umso zarter.

### TOMAHAWK

Ein Tomahawk-Steak ist eigentlich ein Rib-Eye-Steak, welches aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen hat. Dieser besondere Cut wird auch als *Rib-Steak-Bone-In* oder *Prime-Rib-Bone-*In bezeichnet. Das Stück ähnelt dem Ochsenkotelett und ist mit dem langen Knochen ein absoluter Hingucker auf dem Grill. Der Name des Steaks stammt von seiner Ähnlichkeit zu den berühmten Indianer-Äxten, den Tomahawks.

### T-BONE

Das T-Bone-Steak wird aus demselben Bereich wie das Rumpsteak geschnitten, dabei trennt ein T-förmiger Knochen das Rumpsteak vom Filet. Durch das *wet-aging* mit Knochen erhält das Fleisch einen ganz besonderen Reifegeschmack. T-Bone Steaks haben in der Regel eine Dicke von drei bis vier Zentimetern und wiegen zwischen 600 und 800 Gramm. Gegrillt wird es wie ein Rumpsteak.

### PORTERHOUSE

Das Porterhouse ist ähnlich dem T-Bone-Steak. Auch hier trennt der T-förmige Knochen das Rumpsteak vom Filet. Der zentrale Unterschied ist jedoch, dass der Filetanteil beim Porterhouse größer ist. Die Dicke liegt meist bei ca. vier Zentimetern, das Gewicht beträgt ca. 700 bis 1000 Gramm. Die Dicke richtet sich dabei an der des Knochens. Es wird scharf angebraten und im Anschluss sanft weitergegart.

# SPECIAL CUTS

# TRI-TIP

#### Synonyme: Pastorenstück oder Bürgermeisterstück

Das Tri-Tip erinnert aufgrund seiner ungewöhnlichen Form an eine Haifischflosse. Der Cut aus der Rinderkeule liegt an der Kugel bzw. Hüfte und gilt als eines der zartesten Stücke. Eine feine Marmorierung macht das Fleisch besonders saftig und ist hervorragend zum Grillen geeignet. Egal ob als Steak geschnitten oder im Ganzen gegrillt. Auch als *pulled Beef* eignet es sich sehr gut, da es eine mittlere Faserung hat und sich in Verbindung mit der Marmorierung gut zupfen lässt.

# DUTCH-STEAK

Ist ein spezielles kleines Stück in der Keule und umschließt das Bein. Es ist ein sehr feinfaseriges Teilstück und wird genauso zubereitet wie ein Flank-Steak.

# SHORT RIBS

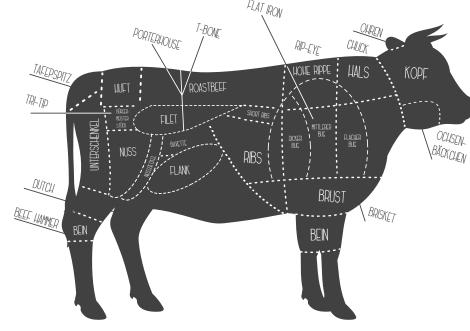
Sind das Übergangsstück vom Hals (Chuck) in den Brustkorb. Sie sind wunderbar marmoriert und haben gleichzeitig viel Bindegewebe. Gerade bei einem sehr langsamen Garprozess verschmilzt das Fett förmlich mit dem Fleisch und bietet absolute Saftigkeit.



### BESTELLEN SIE IHRE STEAKS 2-3 WOCHEN IM VORAUS

Wir haben immer eine gute Auswahl an Steaks. Wenn Sie auf Nummer sicher gehen wollen, dass Sie Ihren speziellen Cut bekommen, bestellen Sie 2-3 Wochen im Voraus.







# BRISKET

Das Brisket ist die Rinderbrust. Es besteht aus zwei Muskeln. Dem sogenannten *Flat* und dem *Point*. Diese beiden Muskeln sind in sich recht mager und die natürliche Fettauflage, der *Fat Cap* von ca. 1cm sollte auf jeden Fall gewährleistet sein, da diese vorallem die Saftigkeit und das klassische Aroma ausmacht. Das Brisket ist ein klassiches BBQ-Gericht aus den USA und eignet sich wunderbar für den Smoker oder für *Low* and *Slow* Gerichte.

#### TIPP vom Fleischsommelier

Um ein ideales Genusserlebnis zu bekommen, empfehlen wir Ihnen vor dem Aufschneiden die beiden Muskeln, *Flat* und *Point*, entlang der Fettschicht zu trennen, da die Fasern der beiden Muskeln entgegengesetzt zueinander verlaufen.

Für ein perfektes Ergebnis streichen Sie das Brisket dünn mit Öl ein und wenden es dann in einem *Steak-Rub* Ihrer Wahl, den Sie gut andrücken. Danach sollte es für 2-3 Stunden ruhen. Am besten in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank.

Ihr Smoker oder Kugelgrill sollte eine Temperatur von 115°-130°C für die nächsten 5-6 Stunden halten, wenn Sie das Fleisch mit der Fettseite nach oben auf das Grillrost legen. Anschließend wickeln Sie das Brisket erst in Backpapier und dann in Alufolie und garen es bei indirekter Hitze weiter, bis es eine Kerntemperatur von 90°C erreicht hat. Sie werden es lieben!

# PICANLIA

#### Synonyme: Tafelspitz

Holen Sie sich ein Stück Südamerika auf den Grill! Picanha ist bei einem klassischen *Churrasco* nicht wegzudenken. Bei uns ist dieses Stück als Tafelspitz bekannt, jedoch bleibt in diesem Fall der Fettdeckel auf dem Fleisch.

Dieses Stück sollte ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank geholt werden. Dann reiben Sie es von allen Seiten mit grobem Meersalz ein und lassen es kurz einziehen, nach ca. 5 Minuten entfernen Sie es größtenteils wieder. Jetzt schneiden Sie das Fleisch quer zur Faser in ca. 5-6cm breite Streifen, die Sie U-förmig mit der Fettseite nach außen auf einen langen Spieß stecken.

Die Grillkohle verteilen Sie so, dass in der Mitte eine freie Fläche bleibt, damit der Spieß indirekt gegart werden kann. Beginnen Sie mit der Fettschicht über der Glut, bis diese zu tropfen anfängt. Dann legen Sie den Spieß über die freie Fläche mit dem Fett nach oben und drehen regelmäßig, bis er auf allen Seiten eine schöne Farbe hat. Nun können Sie sich seitlich feine Streifen abschneiden und den Spieß danach indirekt weiter grillen.

#### TIPP:

Als passenden Dip empfehlen wir die Chimichuri-Sauce.

### ELAT IRON

#### Synonyme: Lienchen, Mittel- oder Schaufelbug

Das Flat Iron ist aus der Rinderschulter. Die in der Mitte liegende Sehne wird entfernt, wodurch zwei flache Fleischstücke entstehen, die ihm seinen Namen geben.

Gegrillt wird es bei starker Hitze auf jeder Seite nur für 2-3 Minuten. Bei offenem Deckel über indirekter Hitze ziehen lassen, bis nach ca. 15 Minuten eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Danach auf ein Holzbrett legen und kurz ruhen lassen. Quer zur Faser aufschneiden und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen.



# FLANK-STEAK MIT GIN MARINADE

### ZUTATEN

#### Für die Marinade

120g Rohrzucker 2 TL Senf 2 EL Olivenöl ca. 2 TL Pfeffer

2 TL Senfsaat und 8 cl Gin Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel miteinander verrühren. Das Flank Steak mit der Marinade einreiben und zugedeckt mind. 60 Minuten ruhen lassen, sodass diese gut in das Fleisch einziehen kann.

Nach dem Einziehen das Flank Steak auf den Grill von beiden Seiten 3 Minuten scharf angrillen. Nach dem Angrillen das Fleisch bei indirekter Hitze auf dem Grill 30 Minuten lang medium-rare garen.

Abschließend das Fleisch 5-7 Minuten ruhen lassen und mit Salz & Pfeffer nach belieben würzen.

### BURGER PATTIES

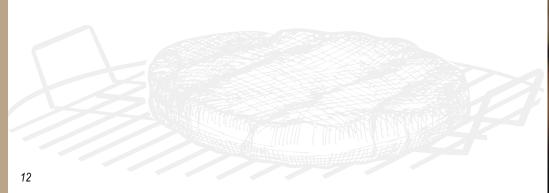


Burgerpatties kennt jeder. Sie sind quasi selbst in Form gebrachte Fleischplatten, die aus Rinderhack hergestellt werden. Im deutschen Raum auch als Frikadellen, Hacksteak, Bulette oder Fleischpflanzerl bekannt, haben Burgerpatties inzwischen den gesamten interkulturellen Genussraum eingenommen.

Probieren Sie den Burger mit Ahler Wurst anstatt Bacon aus. Es wird sich lohnen!



Als vegetarische Alternative probieren Sie einen Falafel-Bratling mit Tahini- Zitronen-Joghurt und Hummus aus und lassen sich von dem israelischen Flair inspirieren!







# VOM KALB

- Kalbskotelett
- Kalbs-Tomahawk
- Kalbs-T-Bone
- Kalbskarree
- Gefüllte Kalbsrolle auch mit Tomaten-Pappadew-Frischkäse gefüllt
- Saltimbocca mit Salbei und Schinken



# BESTELLEN SIE IHR GEWÜNSCHTES KALBFLEISCH 1 - 2 WOCHEN IM VORAUS.

Uns wird Kalbfleisch alle zwei Wochen frisch geliefert, jeweils in den geraden Kalenderwochen.

# VOM GEFLÜGEL

- Curry-Hähnchensteaks aus der Keule und ohne Knochen
- Hähnchenspieße mit Zitronenpfeffer oder Tomate-Mozzarella
- Hähnchenröllchen gefüllt mit Feta oder Spinat
- Puten- und Hähnchenbrust natur oder gewürzt mit Tomatolino-Limonen-Gewürz
- Kikok-Hähnchen zum Wochenanfang
- Zitronen-Hähnchen mit frischem Rosmarin
- Entenbrust mit Orangenpfeffer und Rosmarin

Hähnchenfilet, Hähnchenschenkel sowie ganze Hähnchen werden jeden Dienstag frisch von Familie Fuhrmann aus Zennern geliefert.

# "SWINEAPPLES" AM SPIEB

### **7UTATEN**

1 große Ananas (je größer desto besser)

300 Gramm Hähnchenfleisch (oder Schweinefleisch)

9 Scheiben Speck

Paprikapulver

Cayennepfeffer

Salz

Apfelsaft

Pflanzenöl

Zahnstocher oder Schaschlikspieße

Zahnstocher oder Holzspieße mindestens zwei Stunden in Wasser legen. Ananas oben und unten abschneiden. Enden aufbewahren. Ananas schälen und entkernen. Fleisch würfeln. Aus den Gewürzen und etwas Öl die Marinade zubereiten. Fleisch mit 2/3 der Marinade vermengen.

Ananas mit dem Fleisch füllen. Frucht rundherum mit der restlichen Marinade einpinseln. Ananas mit den Speckscheiben umwickeln. Mit Holzspießen fixieren. Die beiden Enden der Ananas aufstecken und mit Spießen feststecken.

Ananas von allen Seiten auf dem heißen Grill anbraten. Bei indirekter Hitze circa 40 bis 50 Minuten weiter grillen. Immer mal wieder wenden und mit Apfelsaft einstreichen.

Für die Lammliebhaber\*innern bieten wir Ihnen:

- Lammkoteletts
- Lammfilet & -lachse
- Lammhüfte & -steaks

Bestellen Sie ein paar Tage im Voraus



# JETZT GEHT'S UM DIE WURST

### DIE KLASSIKER

- Grillwurst
- Hausmacher Bratwurst (auch in klein mit Majoran verfeinert)
- Kartoffelwurst

### UNSERE "KLEINEN"

- Bärlauchgriller
- Käseknacker und Pizzawürstchen
- Tomate-Mozzarella-Griller
- Wowa-Spezial: Griller mit Bacon
- Salsiccia: grobe Bratwurst mit Fenchel

# DIE SCHWEINE-FREIE ALTERNATIVE

- Rinderbratwurst (grob & roh) aus 100% Rind
- Kalbsbratwurst (grob & roh) aus 100% Kalb

Alle zwei Wochen am Donnerstag frisch produziert

# DIE PERFEKT GEGRILLTE WURST

Ob Sie mit Grillkohle oder lieber mit Gas grillen, ist dabei völlig egal. Wichtig ist, dass der Grill die perfekte Temperatur hat!

Diese liegt für Würste bei ca. 160° C und kann ganz einfach überprüft werden: Halten Sie ihre Handfläche für 3 Sekunden ca. 5 cm über den Rost. Müssen Sie Ihre Hand vorher wegziehen, ist es zu heiß, schaffen Sie es deutlich länger, ist es zu kalt.

Stimmt die Temperatur, legen Sie die vorgebrühten Würstchen über die Glut und achten darauf, dass sie rundum nur gut gebräunt sind. (Wenden nicht vergessen.) Haben sie eine schöne Farbe erreicht, garen Sie sie neben dem Feuer indirekt für einige Minuten weiter.

Achtung bei rohen Würsten - hier ist es genau andersrum! Rohe Würste erst indirekt vorgaren und zum Schluss zum Bräunen über die Glut geben, damit sie nicht platzen und dadurch trocken werden.

#### TIPP

Garen Sie die Würstchen nicht ganz durch. So bleiben Sie schön saftig!



# HOT DOGS

Machen Sie den Würstchen-Genuss zu einem Highlight und probieren Sie sie in Form eines Hot-Dogs aus. Wie genau? Hier haben wir eine Inspirationen für Sie.

#### Der Italiener

Tomate-Mozzarella-Griller mit getrockneten Tomaten, grünem Pesto, kleinen Mozzarella-Kügelchen und frischem Basilikum

#### Der Bayer

Nürnberger-Würstchen mit grobem Senf, karamellisierten Gin-Zwiebeln und Petersilie oder mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und frischer Petersilie

#### **Hot Dog meets Pizza**

Pizza-Würstchen mit Emmentaler, Oregano und gegrilltem Antipasti-Gemüse mit Orangenessig abgelöscht

# Carrot Dog die vegetarische Alternative



Dazu schälen Sie eine Möhre, würzen sie nach Belieben, bestreichen sie mit etwas Fruchtwerker Orangenessig und Jordan-Olivenöl und wickeln sie in Alufolie. Garen Sie sie für 20-30 Minuten auf dem Grill mit mehrmaligen Wenden. Dazu ein paar gedünstete Lauchzwiebeln & Röstzwiebeln für den Crunch. Zum Schluss ein paar Kleckser Chimichuri-Dip darauf oder Sweet-Chili-Sauce.

# SOMMER GRILLER

Schneiden Sie dafür Grillwürstchen in ca. 3cm Stücke und stecken Sie diese der Länge nach im Wechsel mit gleich großen Wassermelonen und/oder Ananas Stücken auf einen Spieß. Anschließend mit Speckscheiben umwickeln und knusprig grillen.

#### TIPP:

Die restliche Wassermelone in kleine Stücke schneiden und für den Melonen-Feta-Salat verwenden. **Seite 29** 

# FALAFEL MIT TAHINI-ZITRONEN-JOGHURT



### ZUTATEN

70 g Haferflocken

70 g Petersilie

3 Zehen Knoblauch

2 TL Salz

1 1/2 TL Kreuzkümmel

450 g Kichererbsen (aus der Dose)

2 EL heller Sesam

1 1/2 EL Jordan Olivenöl

#### Tahini- Zitronen-Joghurt

250 g (Soja-) joghurt

2 EL Tahini

1 Zitrone (gepresst)

1/2 TL Salz

Haferflocken in einem Food Processor zu feinem Mehl mahlen. Petersilie grob hacken, einige Blätter für die Deko zur Seite legen. Petersilie, Knoblauch, Salz und Kreuzkümmel pürieren. Kichererbsen und Haferflockenmehl dazu geben und fein hacken, bis eine leicht krümelige, formbare Masse entsteht. 15 Minuten quellen lassen.

Aus dem Teig 5 "Burger" formen, im Sesam wenden und auf den Grill legen. Mit der Hälfte des Olivenöls bepinseln und 10-15 Minuten bei geringer Hitze grillen. Vorsichtig wenden, das restliche Olivenöl verteilen und weitere 15 Minuten bei direkter Hitze grillen.

Für den Dip (Soja-) Joghurt mit Tahini, Zitronensaft und Salz verrühren.

Auf den Burger fertig los! Am besten mit Tomaten, Gurken, frischem Spinat, etwas Käse oder Avocado und frischer Petersilie!



# AUFSTRICHE UND SAUCEN

Frisch aus der Theke

- Hausgemachtes Tsatsiki
- Hausgemachter Frischkäse mit Peppadews, frischen Kräutern oder Bacon
- Curry-Dattel-Aufstrich
- Kochkäse mit und ohne Kümmel

# SÜBKARTOFFEL-AUFSTRICH

Auch ideal geeignet als Topping für Rindersteaks

3 Süßkartoffeln schälen, in kleine 1cm große Würfel schneiden und für ca. 15-20 Minuten dämpfen. In der Zwischenzeit eine mittelgroße rote Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Eine Knoblauchzehe und ein Stück frischen Ingwer (ca. 1,5cm) klein hacken. Nun 2 EL Kokosöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig andünsten. Ingwer und Knoblauch hinzufügen und kurz garen. Sobald die Süßkartoffeln gar sind, diese in einen Mixer geben, Salz, Pfeffer, 2 TL Currypulver sowie ein wenig Fruchtwerker Zitronenessig hinzufügen. Alles pürieren, die Zwiebeln hinzufügen und abschmecken.

### MEDITERRANER TOMATENAUFSTRICH

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel (von einer Zwiebel) darin andünsten, 250g Möhrenwürfel (2cm) darin anbraten. Nun 120g Tomatenmark von Kyknos hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. 40 g Butter (in Stücken) & 50 ml Jordan Olivenöl hinzufügen. Als Gewürze jeweils 1 TL Thymian, Oregano und Salz hinzufügen und alles gemeinsam mit dem Stabmixer pürieren. Abschmecken und fertig!

### DATTEL-CURRY-DIP

100g getrocknete Datteln ohne Stein, 2 Pck. Frischkäse à 180g oder als vegane Alternative Creme Vega à 150g und 3 EL Mandelmilch mit 2 TL Currypulver und 1/2 TL Kreuzkümmelpulver cremig verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer und flüssigem Honig abschmecken. Abschließen mit ein paar getrockneten Dattelscheiben garnieren.

### HUMMUS

Für den Hummus eine Dose Kichererbsen abtropfen lassen und kurz abspülen. In einen Mixer geben, 1 EL Tahini (Sesampaste zum Beispiel vom türkischen Supermarkt oder aus dem Biomarkt) hinzufügen. Zitronensaft von einer Zitrone, etwas Balamicoessig und 1 EL Fruchtwerker Essig hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Currypulver, frischer Petersilie und Paprikapulver würzen und alles im Mixer zu einer Paste verarbeiten und je nach Lust abschmecken.

In eine Schüssel füllen, in die Mitte eine Kuhle machen und Jordan-Olivenöl in die Mitte füllen oder einen Klecks Mojo- oder Rojo Verde.

### CHIMICHURI-SAUCE

2 Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herausnehmen. Die Blätter von einem kleinen Bund Petersilie und Koriander abzupfen und waschen. 2 Zehen Knoblauch grob würfeln. Alles in den Mixer geben, 2-3 EL Zitronensaft hinzufügen und mixen. Mit Kreuzkümmel, Chiliflocken und Salz abschmecken.

### MOJO VERDE

1 grüne Paprikaschote und eine grüne Chilischote waschen und halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen. Schoten kleinschneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Die dicken Stiele von 1 Bund Koriander und ½ Bund Petersilie abschneiden und das übrige Grün grob hacken. 100 ml Olivenöl, 1 EL Paniermehl, 2 EL Limettensaft in den Mixer geben. Alle Zutaten fein pürieren. Mit Zucker, Pfeffer, Salz und 1 TL Kreuzkümmel abschmecken. Sauce in eine Schale füllen.

### MOJO ROJO

Für die Mojo Rojo 2 rote Chilischoten waschen und Stiel entfernen. Chilis halbieren, entkernen und kleinschneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und grob hacken. 200g geröstete Paprika aus dem Glas gut abtropfen lassen und in den Mixer geben. Gemeinsam mit 1 EL Tomatenmark von Kyknos, 100ml Jordan Olivenöl, Salz, 1 TL Kreuzkümmel und 1 TL Paprikapulver. Alle Zutaten fein pürieren und abschmecken.



# GEMÜSE UND BEILAGEN

# GEFÜLLTE ZUCCHINI-PÄCKCHEN

# ZUTATEN

1 Zucchini

200 g Feta

3 EL Zitronesaft

2 EL Fruchtwerker Zitronenessig

2 EL Jordan Olivenöl

1 EL getrockneter Thymian

Salz, Pfeffer

Zucchini waschen, die Enden abschneiden und mit einem Sparschäler der Länge nach dünne Streifen von der Zucchini abschneiden. Den Feta an der kurzen Seite in ca. 1cm breite Streifen schneiden und jeweils in eine dünne Scheibe Zucchini einwickeln und drei Stücke auf einen Spieß stecken. Aus dem Olivenöl, Zitronensaft und Zitronenessig sowie den Gewürzen eine Marinade vorbereiten und die Spieße streichen. Auf den Grill und fertig garen.

# FÄCHERKARTOFFELN AM SPIEB

# ZUTATEN

10 Kartoffeln

50 ml Olivenöl

50 ml geschmolzene Butter

2 Knoblauchzehen

1 TL schwarzen Pfeffer

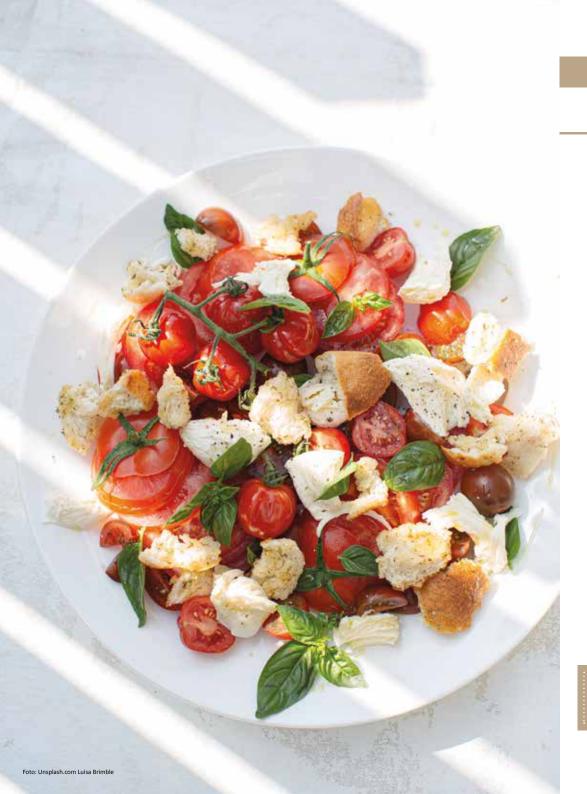
1 TL Salz

50g Parmesan

10 Holzspieße

Kartoffeln waschen. Mit der Schale auf die Holzspieße stecken und die Kartoffel einschneiden, dabei den Spieß drehen, sodass sich die Kartoffel dreht. Spiralförmig weiter einschneiden bis die Kartoffel komplett eingeschnitten ist.

Butter, Olivenöl und Gewürze mischen, Knoblauch fein schneiden und hinzugeben. Kartoffeln mit der Masse einreiben und anschließend mit Parmesan bestreuen. Auf dem Grill backen oder im Ofen für 25-30 Minuten bei 200°C Umluft goldbraun. Nach Belieben mit mehr Parmesan bestreuen.



# GEBACKENER BURRATA MIT KARAMELISIERTEN COCKTAILTOMATEN UND PISTAZIEN

# ZUTATEN

2 Burrata von Büffel-Bill

200 g Cocktailtomaten

3 EL Apfel-Balsam

1 EL Balsamicoessig

70 g getrocknete Tomaten, fein geschnitten

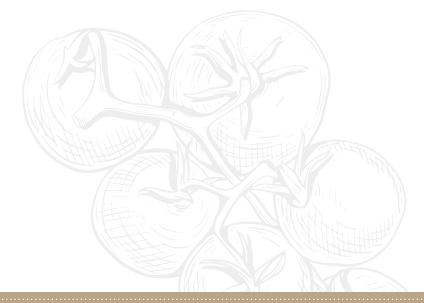
Salz, Pfeffer,

jeweils ein 1 Zweig frischer Thymian und Rosmarin

50 g Pistazien

frisches Basilikum, Balsamico-Creme

Auf ein grillfestes Edelstahl-Blech den Burrata legen, die Cocktailtomaten halbieren und darum legen. Die beiden Essige auf den Tomaten verteilen sowie Salz, Pfeffer und die Kräuter. Alles auf den Grill legen und ca. 10 Minuten backen. Kurz vorm Ende des Backens die Pistazien darauflegen und kurz anrösten. Mit frischem Basilikum und Balsamico-Creme dekorieren und servieren.



Schon mal probiert?

Sie können auch einen Camembert auf dem Grill backen. Mit frischen italienischen Kräutern, etwas Olivenöl und frischem Knoblauch. Dazu ein geröstetes Baguette!



# SALATE

# FRISCH AUS UNSERER THEKE

- Kartoffelsalat leicht und lecker & Sechsersalat
- Nudelsalat mediterran oder asiatisch
- Italienischer bis Griechischer Salat
- Krautsalat & Farmersalat

# KNUSPERSALAT

Feldsalat, in feine Scheiben geschnittene Champignons und Lauchzwiebel-Scheiben in eine große Schüssel geben. Dann etwas Olivenöl, Balsamico, Salz & Pfeffer dazu und alles miteinander vermengen. Anschließend den Schinkenspeck einzeln nebeneinander auf ein Backblech legen und bei 200°C für ca. 10 Minuten in den Ofen geben (Behalten Sie den Speck dabei unbedingt im Blick, je nach Ofen geht es schneller oder langsamer).

Wenn der Speck schön knusprig braun geworden ist, nehmen Sie ihn heraus und lassen ihn entweder kurz auf einem Küchenkrepp ruhen oder geben ihn direkt über den Salat.

Optional können Sie den Salat noch mit ein paar geschnittenen Radieschen und Brotcroutons garnieren und servieren.

#### TIPP:

Für ein noch größeres Geschmackserlebnis können Sie den Speck auch mit einer Marinade aus braunem Zucker und dunklem Bier bestreichen, bevor er in den Ofen kommt.

# ZUCCHINI-SALAT MIT FRISCHER MINZE

# ZUTATEN

- 1 TL Senf
- 2 EL Apfelgelee
- 1 kleine grüne Chilischote
- 4 EL Apfelbalsam

50 ml Jordan Olivenöl

Salz

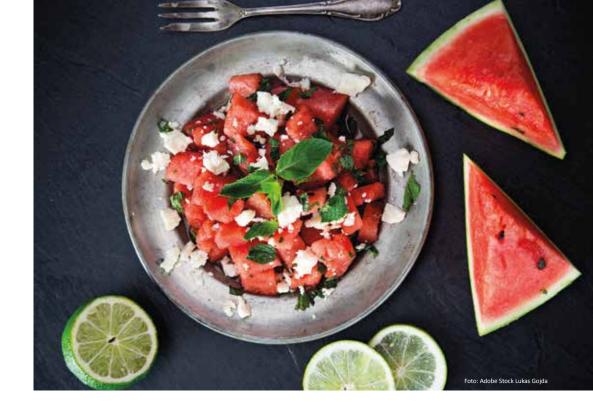
- 4 Zucchini
- 350g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 40g Pinienkerne
- 4 Zweige frische Minze

Senf mit Apfelgelee verrühren. Chilischote abbrausen, halbieren, putzen und fein hacken. Mit dem Essig unter die Senfmischung rühren. Olivenöl in dünnem Strahl unterschlagen. Abschließend mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Zucchini abbrausen, die Endstücke abschneiden und in einem "Zucchinispitzer" drehen, sodass daraus Nudeln werden (alternativ kann auch ein Julien-Schneider genutzt werden oder die Nudeln mit der Hand geschnitten werden). Die Zucchininudeln mit dem Dressing verrühren und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Kirschtomaten abbrausen, putzen und vierteln. Zwiebeln abziehen, halbieren und in schmale Streifen schneiden. Die Pinienkerne in der Pfanne rösten. Die Minze abbrausen und ebenfalls klein schneiden. Einen Teil davon als ganze Blättchen übriglassen.

Mit den Zucchininudeln vermengen, dekorieren und servieren.



# MELONENSALAT MIT FETA

# ZUTATEN

2 EL Salatkerne-Mix

850g Wassermelone

1/2 Salatgurke

3 Frühlingszwiebeln

200 g Feta

3-4 Stiele Minze

1 EL Apfelessig

2 EL Zitronensaft

3 EL Zitronenessig von Fruchtwerker

4 EL Jordan Olivenöl

Salz, Pfeffer

Salatkerne in einer Pfanne rösten. Melone, Gurke und Feta in kleine Würfel schneiden (1,5cm). Die Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Minze waschen und ebenfalls ein wenig kleiner hacken.

Für das Dressing Zitronensaft, Essig, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer verrühren.

Melone, Gurke und die Frühlingszwiebeln mit dem Dressing vermischen. Nun die Fetawürfel und Salatkerne drüberstreuen und mit Minze garnieren.



# MEDITERRANER ANTIPASTI-SALAT

# ZUTATEN

2 Zucchini

1 rote Paprika

3 bunte Möhren

1 rote Zwiebel

2 Zehen frischer Knoblauch, gehackt

150 ml Fruchtwerker Orangenessig

2 TL Tomatenmark von Kyknos

4 EL Jordan Olivenöl

1 EL Agavendicksaft

(Kräuter-) Salz, Pfeffer

Knoblauchpfeffer, italienisches Gewürz von

Herrman Gewürze

Burrata, geröstete Pinienkerne zum Servieren

Das Gemüse wird gewachsen und in 1-1,5cm feine Würfel geschnitten. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten, Knoblauch und das sämtliche restliche Gemüse hinzufügen und andünsten.

Nach einiger Zeit mit dem Fruchtwerker-Essig und Agavendicksaft ablöschen und kurz karamellisieren lassen. Nun das Tomatenmark hinzufügen sowie die restlichen Gewürze.

Alles abschmecken und darauf achten, dass das Gemüse noch knackig ist. Eine Kugel Burrata auf den lauwarmen Salat legen und mit gerösteten Pinienkernen & frischem Basilikum dekorieren und servieren.



# KARTOFFEL-KICHERERBSENSALAT MIT FEIGEN-APFEL-DRESSING

### ZUTATEN

500g gekochte Drillinge

1 Paprikaschote

1 Zucchini

1 Aubergine

1 Dose Kichererbsen

2 EL Tomatenmark von Kyknos

Jordan Olivenöl

frischer Thymian und Rosmarin

Salz, Pfeffer, Koriander, Cardamon-Kapseln

Feigen-Apfel-Dressing

5 getrocknete Feigen

1 kleine rote Zwiebel

150 ml Apfelsaft

2 TL körniger Senf

4 EL Hanföl oder Jordan Olivenöl

Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. In der Zeit die Drillinge vierteln und auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl bestreichen und mit frischem Thymian, Rosmarin sowie Salz und Pfeffer würzen. Anschließend alles in den Ofen geben und goldbraun backen.

Die Paprika waschen, das Gehäuse entfernen und in 2,5 cm breite Streifen schneiden. Zucchini und Aubergine ebenfalls waschen, den Strunk entfernen und der Länge nach in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden (ggf. einen Sparschäler benutzen).

Das Gemüse auf einem zweiten Backblech verteilen. Mit reichlich Olivenöl besteichen mit Salz, Pfeffer, Koriander und Cardamon-Kapseln würzen. Ebenfalls in den Ofen geben und 30 bis 40 Minuten garen bis das Gemüse schön weich ist. 10 Minuten vor der Entnahme das Tomatenmark auf dem Gemüse verteilen und die restliche Zeit mitbacken.

In der Zwischenzeit die Kichererbsen abgießen und abwaschen, den Rucola waschen und trock-

Für das Dressing alle Zutaten in den Mixer geben, pürieren und abschmecken. Nun die Kartoffeln, Rucola, Kichererbsen und das Dressing in einer großen Schüssel vermengen und abschmecken. Abschließend das Gemüse darüber verteilen.

### WURST APP

Bestellen Sie ab diesem Sommer unsere Grillspezialitäten über unsere Kohl-Kramer-Wurst-App. Sie finden dort unser breites Sortiment und müssen im Laden nicht anstehen und warten.

Unsere App ist im Apple und Google-Store erhältlich.





# BROTGARTEN

In unserem Sortiment finden Sie die köstlichen Brote vom Brotgarten in Kassel. Egal ob das klassische Baguette mit und ohne Körnern, Foccacia (mit Rosmarin oder Paprika) oder St. Galler. Hier finden Sie zahlreiche Alternativen ohne Weizen und in 100% Bio- Qualität.

Probieren Sie es aus und bestellen es zwei Tage im Voraus entweder für Dienstag oder Freitag.

# KARTOFFEL-ROSMARIN-FLADEN

### 7UTATEN

250 g Kartoffeln, gekocht

300 g Dinkelmehl

½ Pck. Backpulver

½ TL Salz

1 EL Rosmarin, gehackt

150 ml Wasser

Olivenöl

Die Kartoffeln gut mit einer Gabel zerdrücken, bis nahezu keine Stückchen mehr übrig sind. Die restlichen Zutaten dazugeben und miteinander verkneten.

(Je nachdem, welche Kartoffelsorte Sie verwenden, kann die Wassermenge variieren. Das Wasser am besten nicht gleich auf einmal dazugeben, sondern nur so viel, bis ein formbarer Teig entstanden ist.)

Auf einer bemehlten Fläche aus dem Teig sechs Fladen formen.

Bei nicht zu großer Hitze auf den Grill legen, mit Olivenöl bestreichen und von beiden Seiten goldbraun grillen.

# ZUPFBROT MIT BÄRLAUCHPESTO

### ZUTATEN

250 ml Wasser

20 g frische Hefe

1 EL Zucker

500 g Mehl

1 TL Salz

60 ml Olivenöl

3-4 EL Bärlauch Pesto

Etwas Mehl

Hefe mit 1 EL Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde formen. Die Hefemischung in die Mulde gießen und Mehl vom Rand auf die Flüssigkeit streuen. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Salz und Olivenöl zum Teig geben und den Teig 10 Minuten mit den Knethaken durchkneten, bis er nicht an den Fingern hängen bleibt.

Den Teig zu einer Kugel formen. Ganz wenig Olivenöl auf dem Teig verreiben, damit er nicht austrocknet. Abgedeckt weitere 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, 3-4 EL Bärlauch-Pesto auf ihm verstreichen. Von der langen Kante in 6 gleich große Stücke schneiden und diese halbieren. Die gegenüberliegenden Stücke aufeinander stapeln und diese nochmal halbieren.

Die Stücke in eine gefettete Kastenform schichten und abgedeckt für 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Zupfbrot für 30 Minuten goldgelb backen.



Auch dieses Jahr haben wir wieder eine breite Auswahl an sommerlichen und erfrischenden Weinen

# ERFRISCHENDE GETRÄNKE

# ALKOHOLFREIER GIN-TONIC

Als alkoholfreie Gin Alternative bietet sich der SIEGFRIED WONDERLEAF ALKOHOLFREI an. Für einen alkoholfreien Gin-Tonic werden 2cl gemixt, mit Tonic-Water aufgegossen. Serviert mit Eiswürfeln, Rosmarin und frischen Himbeeren und Sie müssen bei alkoholfreiem Genuss nicht verzichten.

# INGWER-MOCKTAIL ALKOHOLFREI GENIEBEN

# ZUTATEN

2 cl Grenadinesirup
1/2 Limette (Saft davon)
200 ml Ginger Beer
Eiswürfel oder Crushed Ice
Granatapfelkerne oder Ingwerscheiben
(Wahlweise zum Garnieren)

Eiswürfel oder Crushed Ice in ein Glas geben, Grenadine Sirup und Saft der Limette in das Glas geben. Glas mit Ginger Beer auffüllen und mit Granatapfelkernen und frischem Ingwer garnieren.

# LILLET VIVE

# ZUTATEN

5 cl Lillet Blanc

10 cl Tonic Water

Eiswürfel

Gurkenscheibe

Erdbeere

Minze

Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water und eine Gurkenscheibe zugeben. Mit einer Erdbeere und Minze garnieren.

# HIER SIND UNSERE EMPFEHLUNGEN

UNSERE WEINE UND SECCOS

und Seccos in unserem Laden ausgesucht.

- Secco mit Maracuja vom Deutschen Weintor
- Secco Goldmuskateller vom Weingut Bernhard Koch
- Souvignon Blanc vom Weingut Bernhard Koch
- Sommerzeit vom Weingut Bernhard Koch
- Carbernet Blanc vom Weingut Bernhard Koch
- Blue Fish Organic Riesling vom Weinkontor Edenkoben



# SANGRIA

### ZUTATEN

¾ Liter Rotwein

1/4 Liter Fanta Orange

1/4 Liter Fanta Zitrone

2 cl Gin

2 cl Cognac

Alle Zutaten miteinander vermischen und frische Früchte hereinschneiden (Apfelstücke, Pfirsich und Orangen), kurz ziehen lassen. Und natürlich die Eiswürfel zur Erfrischung nicht vergessen.

35

# WURSTAUTOMAT

Lust auf den spontanen Grillabend und unser Laden hat schon zu?

Dann ab zu unserem Wurstautomat! Er ist 24h für Sie da uns sorgt für das Notfallmanagement! Von Würstchen, über gewürzte Steaks und Grillfackeln finden Sie eine bunte Vielfalt.

Sie werden also definitiv nicht vom Fleisch fallen!





# **Kohl-Kramer GmbH**

Fleischerei • Party-Service • Eigene Schlachtung

Hardtstraße 5 34582 Borken -Trockenerfurth

34582 Borken - Trockenerfurth
Tel.: 0 56 82/ 23 10 • Fax: 0 56 82/ 90 62

www.kohl-kramer.de

Laden Öffnungszeiten

Mo Ruhetag Di-Fr. 07:30 - 18:00 Uhr

Sa 07:30 - 12:30 Uhr

Stand: April 2022