

The Butchers Kitchen

Die passenden Rezepte zu unserem Weihnachtsangebot





Passend zu unserem Weihnachtsangebot haben wir dieses Jahr einige Rezeptideen herausgesucht, die Sie inspirieren, Ihr Weihnachtsessen trotz der diesjährigen Corona- Umstände stressfrei und kreativ in der Küche selbst zu gestalten.

Denn: mit ein paar guten Ideen kocht es sich meist ein bisschen leichter.

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

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



Rohe Fleischspezialitäten mit passendem Rezept



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

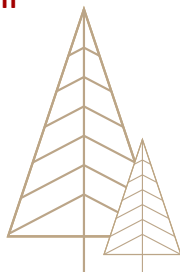


Fertige Fleischgerichte für den Backofen

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

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

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



Haben Sie das perfekte Geschenk schon gefunden??

Mit unseren leckeren Wurstspezialitäten können Sie nie etwas falsch machen. Lassen Sie sich unseren Klassiker, die Stracke, einpacken, allein oder in einem Präsentkorb mit weiteren Wurstprodukten oder anderen Gourmet Artikeln wie Kaffee, Essig & Öl, Wein und den Saucen von Wolfram Berge. Schauen Sie gern auf Seite 34.



Foto: Unsplash lefteris kallergis



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 Senfsaucen 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.



Saucen von Wolfram Berge zur Verfeinerung von Saucen, 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, Linsencurry von **Wolfram Berge** Delikatessen





Foto: Adobe Stock Seventyfour

DREIERLEI VORSPEISEN VOM RIND



Auf Wunsch auch vom
Rinderfilet.

RINDERCARPACCIO MIT WASABINÜSSEN



ZUTATEN

250 g geschnittenes rohes Roastbeef auf der Goldplatte von uns für Sie vorgeschnitten

3 EL Wasabinüsse

2 EL Erdnüsse

1/2 Bund Schnittlauch

6 EL Teriyakisoße

1 EL Fruchtwerker "Honig & Essig"

1/2 EL Zucker

Erdnüsse und Wasabinüsse grob hacken, Schnittlauch waschen und in schmale Röllchen hacken. Für die Soße werden Teriyakisoße, Honigesig und Zucker miteinander gemischt. Nun wird das bereits fertig ausgerichtete Carpaccio auf dem goldenen Teller, auf eine Platte oder großen Teller platziert, die Teriyakisoße über das Carpaccio geträufelt und abschließend mit den gehackten Nüssen und Schnittlauch angerichtet.

TIPP: Damit das Fleisch ein besonderes Aroma bekommt, dieses bereits einige Stunden vor dem Servieren mit der Marinade beträufeln.

ROASTBEEF-CARPACCIO MIT KRÄUTERREMOULADE



ZUTATEN

12 Scheiben fertig gegartes Roastbeef

Salz, Pfeffer

2 hartgekochte Eier

1 Bund krause Petersilie und Schnittlauch

2 Gewürzgurken, inkl. 3 EL Gurkenwasser

200 g Schmand

150 g Salatcreme

Für die Kräuterremoulade werden Gurken und Eier fein gewürfelt, die Kräuter gewaschen, trocken geschüttelt und gehackt. Der Schmand, die Salatcreme, das Gurkenwasser und zwei Drittel der Kräuter verrühren. Eier und Gurken zu der Remoulade hinzufügen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Remoulade auf dem Carpaccio verteilen und mit den restlichen Kräutern bestreuen.

TIPP:

Wunderbar zum Roastbeef eignen sich auch die Cumberlandsauce und die fruchtige Mango-Curry-Sauce von Wolfram Berge

ROASTBEEFRÖLLCHEN MIT GURKE, MANGO UND HONIG-SENF-MAYONNAISE



ZUTATEN

Roastbeefröllchen

8 Scheiben gegartes Roastbeef

2 Frühlingszwiebeln

1 halbe Gurke

1 weiche Mango

2 EL Fruchtwerker „Orangen & Essig“

2 EL Jordan Olivenöl

etwas fein gehackter Koriander oder Petersilie

Salz, Pfeffer

Gurken, Mango und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden (in etwa so lang wie die Roastbeefscheiben). In etwas Orangenessig und Olivenöl wälzen, sodass die Streifen einen zusätzlichen fruchtigen Geschmack bekommen. Nun die Roastbeefscheiben auf einen Teller legen und jeweils 2-3 Streifen Gurke, Mango und Frühlingszwiebeln auf die Scheibe legen, einrollen und von außen mit den Kräutern bestreuen und anrichten.

Honig- Senf-Mayonnaise

1 frisches Ei

130 ml Jordan Olivenöl

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL Rohrzucker

1 EL Zitronensaft

je 1 Prise Salz, Pfeffer, braune und helle Senfkörner

1 EL Honig

Für die Mayonnaise werden alle Zutaten in eine schmale, hohe Schüssel gegeben und anschließend mit einem Pürierstab vermengt.



Unsere Weinempfehlung:
Secco rot und weiß von der Winzergenossenschaft Edenkoben.

Als alkoholfreie Alternative:
Federleicht vom Weingut Nicole Graeber





Foto: Adobe Stock sonyakamoz

RINDERGESCHNETZELTES

Da Rindergeschnetzeltes nur kurz gebraten wird, eignen sich Fleischstücke zum Kurzbraten wie beispielsweise Stücke aus der Hüfte, der Oberschale und der runden Nuss. Diese werden in Streifen geschnitten und in der Pfanne angebraten. Gut abgehangen bieten sie die perfekte Grundlage für Ihr Geschnetzeltes.

RINDERGESCHNETZELTES MIT PILZEN UND MARONEN UNTER DER TEIGHAUBE



ZUTATEN

Teighaube

- 200 g Dinkelmehl (oder Weizenmehl)
- 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 50 ml eiskaltes Wasser
- Prise Salz

TIPP:

Falls es mal schneller gehen soll, geht auch ein fertiger Blätterteig als Haube

Rindergeschnetzeltes

- 1,2 kg Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte
- 600 g kleine braune Champignons
- 250 g küchenfertige Maronen
- 3 EL Dijonsenf
- 3 Stängel Thymian
- 200 g saure Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 400 ml Rinderfond
- 200 ml Müller-Thurgau vom Weinkontor in Edenkoben oder Riesling vom Weingut Koch aus Hainfeld
- 200 ml Sahne
- 1 EL Mehl zum Bestäuben
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Abrieb einer viertel Bio-Zitrone
- 1 Eigelb, mit etwas Milch verrührt

Mehl und Salz mischen, kalte Butter hinzufügen und mit den Händen oder der Küchenmaschine zu groben Krümeln vermischen. Wasser hinzufügen und zu einem Teig vermengen. Wichtig ist, dass die Butterstückchen noch grob bleiben, so wird die Haube umso knuspriger. Anschließend den Teig für mindestens eine Stunde im Gefrierfach abkühlen lassen.

Währenddessen wird das Geschnetzelte zubereitet. Dazu werden die Zwiebel fein gehackt, Champignons geputzt und zusammen mit den Maronen geviertelt. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebel im Bratenfett bräunen. Mit Mehl bestäuben und Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Dann Dijonsenf, Rinderfond und Sahne unterrühren. Champignons, Maronen, Fleisch, Thymianblättchen und Zitronenabrieb dazu geben und etwa 10 bis 15 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln lassen und abschließend mit Salz und Pfeffer sowie der sauren Sahne abschmecken.

Das Geschnetzelte in eine Auflaufform geben, den Teig dünn ausrollen und die Auflaufform mit dem Teigdeckel bedecken. Nachdem der Teig an den Rändern festgedrückt wurde, diesen mit dem Messer einstechen. Zum Schluss wird die Haube mit der Eigelb-Milch-Mischung eingestrichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten gebacken.

Rezept auch ideal für
Kalbsgeschnetzeltes



Unsere Weinempfehlung:
Spätburgunder oder Grauburgunder
vom Weingut Koch aus Hainfeld



Ideale Beilage:
Butterspätzle und Brokkoligemüse mit gerösteten Mandeln



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





RINDERBRATEN

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

KLASSISCHER RINDERBRATEN



1,2 kg Rinderbraten

200 g Möhre

je 100 g Sellerie und Porree

2 Zwiebeln

2 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

1 EL Tomatenmark von Kyknos

400 ml Rinderfond

TIPP:

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



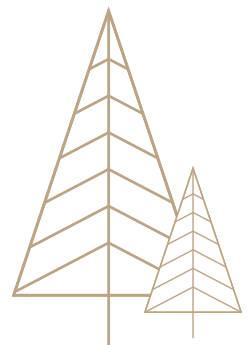
Ideale Beilage:
Herzogin- Kartoffel und Prinzessbohnen
im Speckmantel



Unsere Weinempfehlung:
Carbanet Dorsa vom Weingut Koch

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

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



RINDERBRATEN MIT CRANBERRIES-ORANGENPUNSCH



Rinderbraten aus der Keule, mariniert mit frisch gepressten Orangensaft und frischen Cranberries, Zimt, Sternanis und Salz und Pfeffer gewürzt.

In der Pfanne etwas Öl erhitzen, den Braten aus dem Sud nehmen und diesen kräftig von allen Seiten goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und in einen Bräter oder Römertopf setzen. Anschließend die Hitze reduzieren, 200 g gewürfelte Zwiebeln anbraten, mit 1 EL Tomatenmark 2 Min. karamellisieren lassen und mit dem Orangensud des Bratens ablöschen und aufkochen lassen. Nun den Sud über den Braten geben und zugedeckt im Backofen bei 180 Grad 2 bis 2,5 Stunden garen und zwischendurch wenden. Nach 2 Stunden den Braten aus dem Sud nehmen, die Soße passieren und mit Speisestärke andicken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls der Sud zu sehr einreduziert ist, etwas Wasser hinzufügen.



Ideale Beilage:
Bandnudeln vom Nudelhof Wäller



RINDERBRATEN MIT POMMERYSENF IM SPECKMANTEL



Rinderbraten aus der Keule mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Pommerysenf bestrichen und in Rippenspeck eingerollt.

Pfanne mit Öl erhitzen, den Braten in der Pfanne goldbraun anbraten, aus der Pfanne nehmen und in einen Römertopf oder Bräter setzen. Anschließend die Hitze der Pfanne reduzieren, 200 g gewürfelte Zwiebeln anbraten und 2 EL Pommerysenf hinzufügen. Mit 1l Rinderfond aufgießen, aufkochen lassen und über den Rinderbraten gießen. Zusätzlich noch ein Lorbeerblatt und vier Pfefferkörner und etwas Salz hinzufügen und zugedeckt im Backofen bei 180 Grad 2 Stunden garen. Zwischendurch den Braten wenden.

Währenddessen 200 g Schalotten in Würfel schneiden, zwei Zehen Knoblauch schälen und schneiden, 300 g Champignons, 300 g Pfifferlinge und 300 g Steinpilze vierteln. Nach 2 bis 2,5 Stunden den Braten aus dem Sud nehmen und diesen passieren. Nun die Schalotten in einer

erhitzten Pfanne mit Öl anschwitzen, die Pilzmischung hinzufügen und anbraten. Abschließend mit dem Bratensud ablöschen, kurz aufkochen lassen und 200 g Schmand hinzufügen. Die Soße mit Salz und Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Falls die Soße etwas cremiger werden soll, noch etwas Wasser hinzufügen.



Perfekte Beilage:
Unsere hausgemachten Semmelklöße





ROASTBEEF MIT FRUCHTIGER NUSSKRUSTE



ZUTATEN

Für das Roastbeef

1,2 kg Roastbeef
2 rote Zwiebeln
6 getrocknete Aprikosen
2 TL Rapsöl
300 ml Müller- Thurgau vom Weinkontor
Edenkoben

Für die Kruste

1/2 Mango
2 Scheibe Vollkorntoast
2 TL Dijon Senf mit Honig
Prise gemahlener Piment oder Muskat
40 g gehackte Walnüsse & Mandeln
Zitronenmelisse, Salz & Pfeffer

Für die Soße

200 ml Rinderfond
1 Mango
Granatapfelkerne frisch oder tiefgefroren
2 EL Speisestärke
2 TL Sahne
2 TL Senf, mittelscharf
Salz & Pfeffer

Zwiebeln und Aprikosen in feine Würfel schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und den Braten von allen Seiten goldbraun anbraten. Die geschnittenen Aprikosen und Zwiebeln hinzufügen, ebenfalls anbraten und mit 150 ml Weißwein ablöschen. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen bei 120 Grad Umluft geben und 30 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit wird die Kruste vorbereitet. Dazu wird das Mangofruchtfleisch und der Toast püriert, Senf und Gewürze hinzugefügt und nach der ersten Garzeit ein Drittel auf das Fleisch im Ofen gegeben und für weitere 40 Min. gebraten. Zum restlichen Drittel der Kruste werden nun die gehackten Nüsse, fein geschnittene Zitronenmelisse hinzugefügt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Diese Masse wird als abschließende Kruste auf den Braten im Ofen gegeben und bei 200 bis 220 Grad im Ofen knusprig goldbraun gebraten.

Für die Soße wird das Fleisch aus dem Bräter genommen und zugedeckt ziehen gelassen. Zu dem Bratenfond wird der restliche Weißwein und der Fond hinzugefügt sowie das Mangofruchtfleisch und die Granatapfelkerne. Alles wird für einige Minuten eingekocht und abschließend mit Speisestärke angedickt.



Kerntemperatur bei Entnahme des Backofens 58 Grad (medium)

Optimale Kerntemperatur zum Verzehr 62 Grad



Ideale Beilage:
Orientalisches Risotto mit Mango-Curry-Sauce von Wolfram Berge



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





RUMPSTEAK

Synonyme: Roastbeef, Striploin

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

RUMPSTEAK MIT MARONENKRUSTE



ZUTATEN

4 x 250 g Rumpsteak (optional auch Rinderfilet)

3 EL Pflanzenöl

2 EL Butter

200 g vorgegarte Maronen

50 g Butter (Zimmertemperatur)

50 g Parmesan

1 Bund Petersilie

Salz & Pfeffer



Ideale Beilage:
Rinderjus & unser hausgemachter
Kartoffelgratin

Für die Maronenkruste werden die Maronen und die gewaschene Petersilie fein gehackt, der Parmesan gerieben und alles gemeinsam in eine Schüssel gefüllt, die Butter hinzugegeben und zu einer Masse vermengt. Abschließend wird die Masse mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und für eine Stunde kalt gestellt.

Nun wird Öl in einer Pfanne erhitzt, die Steaks von jeder Seite etwa 2 Min. angebraten. Die Hitze wird reduziert und 2 EL Butter auf den Steaks zum Schmelzen gebracht. Die Maronenmasse wird nun auf den Steaks verteilt und in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen mit 180 Grad (optimal auf Grillstufe) für 8 Min. gebacken, damit die Kruste wunderschön gelbbraun wird.

RINDERJUS



ZUTATEN

1 Beinscheibe vom Rind

3 EL Öl

1 Zwiebel, grob gewürfelt

2 Knoblauchzehen, feine Scheiben

500 ml Rinderfond

300 ml Dornfelder oder Spätburgunder vom Weingut Koch aus Hainfeld

3 TL Rübensirup

Salz & Rio Pfeffer von AVO

200 g Butter

In einer Pfanne wird Öl erhitzt und die Beinscheibe darin scharf angebraten, damit möglichst viele Röstaromen entstehen. Zwiebeln und Knoblauch werden hinzugefügt, mit angebraten und abschließend mit Rinderfond und Rotwein abgelöscht. Die gesamte Flüssigkeit sollte nun so lange bei geringer Hitzestufe köcheln, bis sich die Flüssigkeit um etwa die Hälfte reduziert hat. Dies kann bis zu 3 Stunden dauern. Abschließend wird der Fond durch ein Sieb gegeben, mit Salz und Pfeffer sowie dem Rübensirup abgeschmeckt. Kurz vor dem Servieren wird die Butter zu der Jus hinzugefügt und bietet den krönenden Abschluss.



Foto: Adobe Stock beats

RIB-EYE

Synonyme: Entrecôte, hohe Rippe

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

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

RIB-EYE MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS



ZUTATEN

4 Rib Eye Steaks (300-400g)

1/4 Bund Petersilie

400 g frische Champignons

6 rote Zwiebeln

Pflanzenöl

5 EL Fruchtwurker „Himbeer & Essig“ aus unserem Laden

frische Petersilie

Salz und Rio Pfeffer von AVO



Ideale Beilage:
Unser hausgemachter Kartoffelgratin



Unsere Weinempfehlung:
Merlot vom Weingut Koch



Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Champignons putzen, vierteln, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen, Rib Eye Steaks in der Pfanne von jeder Seite etwa 2 Min. goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben. Nun erneut 2 EL Öl in die Pfanne geben, die Zwiebeln hinzufügen und glasig anbraten, Champignons hinzufügen und kurz anbraten, sodass sie noch bissfest sind. Nun das Gemüse mit Himbeeressig ablöschen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter hinzufügen. Das karamellierte Gemüse auf den Rib Eye Steaks verteilen und bei 80 Grad für 30 Minuten in den Backofen geben.



Kerntemperatur bei Entnahme des Backofens 58 Grad (medium)

Optimale Kerntemperatur zum Verzehr 62 Grad





Foto: Adobe Stock Dar1930

RINDERROULADEN



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.

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 unser Rotkraut mit frischen Äpfeln

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





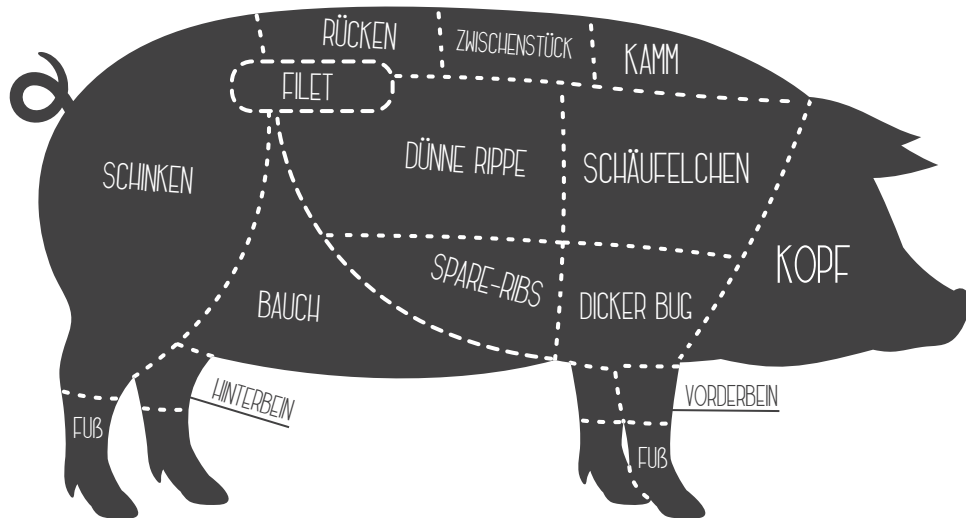
Schweinekamm 84 Grad
Zwischenstück 65 bis 68 Grad
Schweinerücken 62 Grad
Kasseler Rücken 62 Grad
Kasseler Kamm 68 Grad



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



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



SCHWEINEKAMM



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



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

ZWISCHENSTÜCK



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

SCHWEINERÜCKEN



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



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

KASSELER NATUR



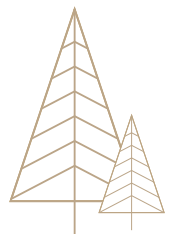
Werden Schweinekamm oder -rücken gepökelt und geräuchert bezeichnet man die Stücke als Kasseler.



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



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





MAGERER KARREEBRATEN MIT KNUSPERKRUSTE



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.

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 Grad 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 Grad.

Die ideale Kerntemperatur beim Servieren beträgt 62 Grad

PFEFFER-TOMATEN-WÜRZUNG

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



ORANGE-ZIMT-WÜRZUNG

Perfekte Gemüsebeilage: Süßkartoffeln, Kürbis, grüne Bohnen und Pastinaken. Das Gemüse mit etwas Fruchtwerker „Orange & Essig“, Salz & Pfeffer marinieren und optional Kreuzkümmel oder Kurkuma als besondere Würzung für das Gemüse ergänzen.

Abschließend Walnüsse in der Pfanne karamellisieren und über den Braten verteilen und servieren.



Unsere Weinempfehlung:
Sauvignon Blanc vom Weingut Koch

ZWIEBELPFEFFER-WÜRZUNG

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:
Grauburgunder vom Weingut Koch

TIPP:

Damit Ihr Essen zu einem besonderen optischen Highlight wird, schauen Sie nach buntem Gemüse. Neben dem wunderschönen Orange von Kürbis, Süßkartoffel und Co., ergänzen Sie die Farbpalette um lila Karotten oder Kartoffeln.

GLÜHWEINBRATEN



Der Glühweinbraten vom Schwein wird mit Glühweingewürzen (Zimt, Sternanis, Nelken), Salz, Pfeffer, Orangen und Glühwein mariniert und für Sie im Vakuumbbeutel verpackt. Sie können aus unterschiedlichen Teilstücken (Kamm und Zwischenstück) wählen, die sich nach dem Grad des Fettes unterscheiden und in der Garzeit sowie der Kerntemperatur in der Zubereitung variieren.

Zu Hause wird der Braten mit dem Glühweinsud im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad Umluft gegart (die Garzeit und Kerntemperatur variiert je nach Teilstück). Nach der angegebenen Garzeit wird der Glühweinbraten mit Honig glasiert und für weitere 15 Min. in den Backofen gegeben, damit der Honig karamellisieren kann. Anschließend wird der Braten aus dem Bratensaft genommen und 15 Min. ruhen gelassen. Währenddessen wird die Soße zubereitet. Dafür wird der Bratensaft in einem Topf passiert und mit ca. 1 EL Speisestärke angedickt, mit Salz und Pfeffer abschmeckt und kurz aufgekocht.

Kamm (durchwachsen, besonders saftig): Garzeit: 120 Min



Kerntemperatur 84 Grad

Zwischenstücke (mager) Garzeit: 60 Min



Kerntemperatur 65 bis 68 Grad



Ideale Beilage:
Unsere hausgemachten Kartoffelklöße



Glühwein auch von uns in weiß & rot vom Weinkontor Edenkoben

KRÄUTERBRATEN



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

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

Kamm (durchwachsen, besonders saftig): Garzeit: 120 Min



Kerntemperatur 84 Grad

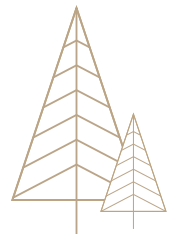
Zwischenstücke (mager) Garzeit: 60 Min



Kerntemperatur 65 bis 68 Grad



Ideale Beilage:
Unsere hausgemachten Semmelknödel und Bratensauce aus der Dose



KASSELER KAMMBRATEN MIT WÜRZIGER LEBKUCHENSOßE



- 1 kg Kasseler Kamm
- 4 Schalotten
- 1 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark von Kyknos
- 200ml Glühwein vom Weinkontor Edenkoben
- 400ml Wasser oder Fond
- Bratensaft aus dem Schlauch
- 2 Zartbitter-Lebkuchen (ohne Füllung)
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Speisestärke



Ideale Beilage:
Süßkartoffelpüree



Kerntemperatur
Kamm (durchwachsen) 68 Grad

Den Braten in einem Bratenschlauch bei 160 Grad Umluft zwei Stunden im Backofen garen, sodass der Bratensaft erhalten bleibt. Währenddessen Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Lebkuchen klein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten und in eine kleine Schüssel geben.

Die Pfanne erneut erhitzen und die Schalottenwürfel mit der Butter anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Glühwein ablöschen und eine Minute aufkochen lassen. Wasser oder Fond, Lebkuchen und Lebkuchengewürz zufügen, je nach Geschmack, Bratensaft hinzufügen und 5 Minuten auf höchster Stufe einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße zu flüssig ist, die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und tröpfchenweise zur Soße geben. Aufkochen und beiseite stellen. Pinienkerne über den Braten streuen und servieren.

KASSELER BRATEN MIT HASELNUSSGLASUR



- 1 kg Kasseler Rücken am Stück
- 1 Zwiebel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 125 ml Weißwein z.B. Riesling vom Weingut Koch
- 3 EL Aprikosenmarmelade von Faller- Marmeladen
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 60 g Haselnusskerne
- 1 TL Speisestärke



Ideale Beilage:
Kartoffelgnocchi und Möhrengemüse

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Im Bräter Sonnenblumenöl erhitzen und das Kasseler von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln zugeben, kurz andünsten und mit Weißwein ablöschen. Alles in den Backofen schieben und für ca. 25 Min. offen backen. Währenddessen Aprikosenmarmelade und Senf verrühren und 1/3 davon auf den Braten streichen. Die restlichen Aprikosen-Senf Mischung mit gehackten Haselnusskernen verrühren und auf den Braten streichen. Temperatur auf 190 Grad Umluft erhöhen und das Fleisch weitere 15 Min. braten. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond aufkochen lassen, mit etwas Wasser verdünnen und anschließend mit etwas Speisestärke andicken.



Foto: Unsplash dilyara-garifullina



Foto: Adobe Stock dahin

SCHWEINEFILETPÄCKCHEN IM FILOTEIGMANTEL



ZUTATEN

8 Schweinefiletmedaillons mit je 70g
1 TL Senf
2 Pck. fertiger Filo Teig
20g Butter zerlassen
1 Ei zum Bestreichen
Salz und Pfeffer

Topping

80g Frischkäse
40g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
100g Champignons
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1-2 EL gehackte frische Kräuter nach Wahl
Salz & Pfeffer



Ideale Beilage:
Gefüllte Pasta aller Art und eine
helle Weißweinsauce

Für das Topping werden Champignons und getrockneten Tomaten fein gehackt und Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein geschnitten. Die Schweinefiletmedaillons mit Senf bestreichen und in einer vorgeheizten Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

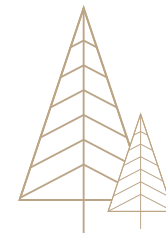
Anschließend wird die Hitze in der Pfanne etwas reduziert, die Zwiebeln angedünstet, Champignons und Knoblauch hinzugefügt. Nun die Pfanne von der Herdplatte nehmen und getrocknete Tomaten, Frischkäse und Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Filo-Teig in 20x20 cm große Quadrate schneiden (für jedes Medaillon werden zwei Quadrate benötigt). Für ein Päckchen wird das erste Quadrat auf die Arbeitsplatte gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und darauf das zweite Quadrat gelegt, sodass es aussieht wie ein Stern. In die Mitte das Schweinefilet platzieren, mit dem Champignon-Topping belegen. Nun werden die Teigränder hochgeklappt und wie ein Geschenk in der Mitte zusammengedrückt. Die geschlossenen Päckchen werden auf ein Backblech platziert, mit Ei bestrichen und gehen anschließend in den vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft für ca. 15-17 Minuten.

TIPP:

Haben Sie noch etwas von dem Filoteig übrig?

Dann machen Sie aus diesem das perfekte Dessert. Jeweils zwei Streifen der Abschnitte übereinanderlegen, mit Butter einstreichen und eine Füllung ihrer Wahl in die Taschen legen. Beispielsweise mit klein geschnittenen Äpfeln, Cranberries, Mandelstreifen und etwas Schmand befüllen. Nachdem Sie die Taschen befüllt haben, knicken Sie die Seiten ein und rollen Sie sie ein. Abschließend mit Ei bestreichen und bei 160 Grad im Backofen 15 Min. backen. Mit Vanilleeis servieren und schon ist Ihr Dessert fertig.



Passend zum Dessert eignen sich unsere Liköre Mirabelle und Williams- Christ Likör vom Weinkontor Edenkoben oder der Hirschkuss in den Sorten Kräuter, Birne, Zwetschge oder Ingwer.

FILET IM SAFTIGEN SEMMEL-BACON-MANTEL



Filet in einem Mantel aus Gehacktes, Croutons, Rippenspeck und 8-Kräuter- Mischung



Kerntemperatur 62 Grad

In den Backofen bei 160 Grad Umluft 50-60 Min. backen.



Ideale Beilage:
Kräuterrahmsauce & Spätzle



Unsere Weinempfehlung:
Grauburgunder vom Weingut Koch

FILET MIT PFIFFERLINGEN IM BLÄTTERTEIGMANTEL



Filet ummantelt mit Hackfleisch und Pfifferlingen sowie einer knusprigen Blätterteigkruste



Kerntemperatur 62 Grad

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



Ideale Beilage:
Pfifferlingrahmsauce & unser
hausgemachter Kartoffelgratin



Unsere Weinempfehlung:
Weißburgunder vom Weingut Koch

PUTENROLLBRATEN



ZUTATEN

1,5 kg Putenbrust

100 g Pinienkerne

300 g Spinat

75 g Parmesan

50 g getrocknete Tomaten

Salz, Pfeffer, Zucker

Orangenpfeffer



Ideale Beilage:
Fruchtige Tomatensauce und Trüffel-
risotto von Wolfram Berge



Unsere Weinempfehlung:
Sauvignon Blanc vom Weingut Koch

Für das Pesto Pinienkerne rösten, hacken und Spinat mit 150ml Öl und der Hälfte der Pinienkerne pürieren. Den Parmesan reiben, mit den restlichen Pinienkernen unter die Masse rühren und alles gut vermengen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Tomaten grob hacken.

Die Putenbrust im oberen Drittel der Länge nach einschneiden und aufklappen, im unteren Drittel ebenfalls einschneiden, sodass sich eine Fläche ergibt. Diese nun mit Salz und Orangenpfeffer würzen. Das Fleisch mit 3/4 des Pestos bestreichen, die getrockneten Tomaten darauf verteilen. Den Braten nun fest aufrollen und mit einem Garn festbinden. Das restliche Pesto auf dem Putenrollbraten verteilen und in den vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 90 Minuten garen.



Kerntemperatur 80 Grad



Foto: Adobe Stock Dar1930

GÄNSE „SOUS VIDE“ GEGART



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 Bratensauce.

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“ GEGART



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:
Dornfelder classic oder trocken



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 30,00 €, 50,00 € und 80,00 €

MÄNNERHANDTASCHE

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

VINO-BAG

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

PRÄSENTKÖRBE

Im Wert von circa:

30 €



60 €



100 €



Feldkieker

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



Frühstücksbrettchen

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



Kästel's Beste

ausgezeichnet mit dem Goldenen Qualiläo- Dicke-Stracke, weihnachtlich verpackt, ca. 16,00 €.



Weihnachtsstracke

Dünne, lange Stracke, weihnachtlich verpackt, ca. 12,00 €.



Foto: Unsplash kira-auf-der-heide

GESCHENKPAKETE



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

Zum Beispiel unser

Nordhessisches-Genießerpaket

Studenten-Paket

Feinschmecker-Paket



Schauen Sie vorbei unter:

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

DIE WICHTIGSTEN INFORMATIONEN

Alle Weihnachtsbestellungen (inkl. Präsentkörbe und Bestelländerungen) bitte bis zum 12.12.2020 abgeben.

Nutzen Sie für die Weihnachtsbestellung unser Bestellformular und geben Sie dies bei uns im Laden ab oder füllen Sie es online aus und senden es an
fleischerei@kohl-kramer.de

Am 24.12.2020 können Sie Ihre Bestellung am Weihnachtsfenster bis 12.00 Uhr abholen.



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

Öffnungszeiten vom 14.12. -24.12.20

Mo.	14.12.20	7.30 -12.30 Uhr
Di.-Fr.	15.12.20 - 18.12.20	7.30 -18.00 Uhr
Sa.	19.12.20	7.30 -12.30 Uhr
Mo.-Mi.	21.12.20 - 23.12.20	7.30 -18.00 Uhr
Heiligabend	24.12.20	7.00 -12.00 Uhr

Stand: Dezember 2020