

Ausgabe 01/2020

  
**Robert  
MÜLLER**  
METZGEREI · GASTRONOMIE

**Grill**  **Fürst**

# AKTION WINTERZEIT

**Dutch Oven Rezepte**  
(Ochsenbäckchen | Schichtfleisch)

**Tipps & Tricks**

**Gutscheincode & Shop-Links**

*Einfach  
machen!*

# Ochsenbäckchen aus dem Dutch Oven

Wir beraten Sie gerne vor Ort  
zu allen Themen rund ums Fleisch -  
sprechen Sie uns einfach an!





YouTube Video Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

### Zutaten (für 6 Personen)

- 1,2 kg Ochsenbäckchen
- 150 g Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Knollensellerie
- 1 Karotte
- 100 g Lauch
- 1 Liter kräftigen Rotwein
- 2 EL Butterschmalz
- 30 g dunkle Schokolade
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 400 ml Rinderfond



# Ochsenbäckchen Ein echter Geheimtipp

## Zubereitung

1. 18 Briketts im Anzündkamin durchglühen.
2. Ochsenbäckchen abspülen, trocken tupfen
3. Sellerie, Zwiebeln, Karotte, Lauch und Knoblauch in kleine Würfel schneiden bzw. den Knoblauch klein hacken.
4. 6 der durchgeglühten Briketts auf einen feuerfesten Untergrund unter dem DO platzieren. Die restlichen Briketts werden später gleichmäßig auf dem geschlossenen Deckel verteilt.
5. Butterschmalz in den heißen DO geben und die Ochsenbäckchen von beiden Seiten scharf anrösten. Anschließend aus dem DO nehmen und bei Seite stellen.
6. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Anschließend das restliche Gemüse anrösten.
7. Fleisch zurück in den DO auf das angeröstete Gemüse legen und den Rinderfond und den Rotwein eingießen, bis das Fleisch fast bedeckt ist. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und die beiden Lorbeerblätter hinzugeben.
8. Das Fleisch ca. 3 Stunden im DO schmoren lassen.
9. Wenn die Ochsenbäckchen fertig sind, aus dem Topf nehmen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren und ggf. abbinden. Die Schokolade in die Sauce raspeln und verrühren.

## Unser Tipp

Wer keine Bäckchen mag, kann das Rezept auch mit Schaufelbug zubereiten. Anstatt der Schokolade kann die Sauce auch mit Balsamico Essig oder auch Portwein verfeinert werden. Hierzu passt Kartoffelstampf und verschiedene Kohlarthen. Das Ochsenbäckchen ist gar, wenn Sie mit einer Gabel hineinstechen und das Bäckchen leicht von der Gabel gleitet. Der DO ist auch jeder Zeit in Verbindung mit einem Gasgrill nutzbar.

## Zeit

Vorbereitung ca. 30 Minuten | Garzeit ca. 3 Stunden



# Schichtfleisch aus dem Dutch Oven





# Schichtfleisch

## Einfach und besonders lecker

### Zutaten (für 6 Personen)

2 kg Schweinenacken  
3 Gemüsezwiebeln  
13 Streifen Räucherspeck  
Magic Dust von Grillfürst  
150 ml BBQ-Sauce

### Zubereitung

1. Einen Tag vorher den Schweinenacken in Scheiben (ca. 1-2 cm) schneiden, mit Magic Dust würzen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am Zubereitungstag 24 Briketts im Anzündkamin durchglühen.
3. Den Dutch Oven auf dem Boden großzügig mit Bacon auslegen.
4. Den DO auf die Seite kippen und abwechselnd Fleisch, Zwiebeln und Bacon schichten, bis der DO voll ist. Schön dicht packen.
5. Die BBQ Sauce auf den geschichteten Zutaten verteilen.
6. 8 der durchgeglühten Briketts auf einen feuerfesten Untergrund unter dem DO platzieren. Die restlichen Briketts gleichmäßig auf dem geschlossenen Deckel verteilen.

### Unser Tipp

Zusätzlich zu den Zwiebeln können noch rote Paprika verarbeitet werden.

### Zeit

Marinierdauer ca. 24 Stunden | Vorbereitung ca. 30 Minuten  
Garzeit ca. 3 Stunden

### Weitere Infos

[www.metzgerei-robert-mueller.de](http://www.metzgerei-robert-mueller.de)  
[www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de)

### Video Anleitung

Finden Sie auf auf unserem Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

YouTube Video Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!



ONLINE-SHOP



30% Gutscheincode: RMJF30



www.grillfuerst.de

## Grillfürst Dutch Oven BBQ Edition D09

Der Grillfürst Dutch Oven BBQ Edition D09 ist eine konsequente Weiterentwicklung der bekannten und beliebten Gusseisen Töpfe:

- ▶ speziell entwickelte T-Füße für sicheren Stand auf jeder Art Rost
- ▶ extra hohe Füße, zur Nutzung mit allen Grillbriketts
- ▶ Deckel universell als Grillplatte oder Pfanne nutzbar
- ▶ ready to use - eingebrannt und direkt nutzbar
- ▶ gängige Größe mit ca. 8,5 Liter Volumen

### Lieferumfang

1 Gusseisen Dutch Oven mit Deckel

**UVP 84,90 €\***

ONLINE-SHOP



www.grillfuerst.de

## Grillfürst Magic Dust BBQ Rub im 330g Streuer

Der beliebteste BBQ Rub weltweit. Unser Magic Dust verspricht perfekt abgestimmte Aromen von Paprika, Pfeffer, Kreuzkümmel und Knoblauch und ist somit für Klassiker wie Pulled Pork und Rippchen genauso geeignet wie für eine Bacon Bomb, Nackensteaks oder auch Geflügel.

Grillfürst Magic Dust Rub kommt im praktischen Streuer mit unterschiedlichen Streu-Öffnungen zum exakten Dosieren.

**UVP 11,90 €\*** Gewicht: 0,33 kg | 2,52 € / 100 Gramm

### Gutscheincodes (gültig bis 15.03.2020)

Gutscheincodes mit 30% Rabatt sind gültig auf den UVP des Grillfürst Zubehörs (vom Nachlass ausgeschlossen sind Grills, Bücher, Gutscheine oder Seminare). Der Gutschein ist nicht kumulierbar mit anderen laufenden Sonder- bzw. Rabattaktionen. Der Gutscheincode ist nur im Onlineshop von Grillfürst einzulösen.

**Grill**  **Fürst**

ONLINE-SHOP



30% Gutscheincode: RMWZ30



www.wurst-geniesser.de

## Ochsenbäckchen Ein echter Geheimtipp!

Ochsenbäckchen eignen sich hervorragend zum Schmoren. Das herrlich marmorierte Fleisch nimmt bei der Zubereitung sehr viel Flüssigkeit auf, was das Fleisch unheimlich zart und Schmackhaft macht. Keine Sorge bei langen Garzeiten von 3 bis 4 Stunden, die Bäckchen werden nicht zäh sondern butterweich. Je verkauftes kg wird bei diesem Artikel 1 Euro an Kinder- und Jugendhospiz „Kleine Helden“ Osthessen e. V. gespendet.

**UVP 23,90 €/Packung\*** Gewicht: 1,2 kg | 1,99 € / 100 Gramm

ONLINE-SHOP



30% Gutscheincode: RMWZ30



www.wurst-geniesser.de

## Schweinekamm für Schichtfleisch

Der Schweinekamm, auch als Hals oder Nacken bekannt, eignet sich aufgrund seines Fettgehalts von ca. 10-15% hervorragend zum Braten oder Schmoren. Durch Fett bleibt das Fleisch besonders saftig und aromatisch.

**UVP 25,75 €/Packung\*** Gewicht: 2,6 kg | 0,99 € / 100 Gramm

\* alle Preise inkl. ges. MwSt.

Alle Infos online



www.metzgerei-robert-mueller.de

## Ein echter Mehrwert für unsere Kunden

Die Kooperation von Metzgerei Robert Müller und Grillfürst bietet einen echten Mehrwert und unsere Kunden dürfen sich das ganze Jahr über tolle Aktionen rund um das Thema Grillen freuen. Wir starten mit unserer Aktion "Winterzeit" (gültig 20.01.-29.02.2020). In dieser Zeit bekommen unsere Kunden in beiden Online-Shops einen Nachlass von 30% auf Aktions-Produkte, die auf dieser Seite abgebildet sind. Einfach Gutscheincode bei Ihrem Online-Einkauf einlösen. Keine Haftung für Druckfehler.

### Newsletter-Service | Angebote, Aktionen & Gutscheine

Unseren Newsletter können Sie ganz bequem online abonnieren.

### Grillseminare 2020 | RM MEGA Akademie

Alle Termine und weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite.



Robert  
**MÜLLER**  
METZGEREI · GASTRONOMIE



**Grill Fürst**



Robert  
**MÜLLER**  
METZGEREI · GASTRONOMIE

Ausgabe 01/2020

Metzgerei Robert Müller GmbH & Co. KG  
Industriestraße 2 | 36103 Fliesen-Rückers  
Telefon: 06655 9603-0  
info@metzgerei-robert-mueller.de  
[www.metzgerei-robert-mueller.de](http://www.metzgerei-robert-mueller.de)

*Einfach  
lecker!*