Ausgabe 02/2020

Robert MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill Fürst

AKTION FRÜHLINGSZEIT

Rezepte + YouTube Videos

(Spareribs aus dem Dutch Oven | Gegrillte Lammlachse)

Tipps & Tricks

Gutscheincodes & Shop-Links

Mit Freude genießen!

Spareribs
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!

Spareribs
Super zart und mega köstlich

Zutaten (für 6 Personen)

3 kg Spareribs
4 Paprikas
400 g Bacon
Magic Dust von Grillfürst

12 EL BBQ Sauce No. #1 von pikanter Knoblauch Grillfürst

12 EL Ahornsirup

12 EL BBQ Sauce No. #16 Hot Pepper von Grillfürst

Zubereitung

1. Spareribs in kleinere Stücke schneiden, jedes Stück sollte etwa 2-3 Knochen enthalten. Die Stücke dann mit dem Grillfürst Magic Dust einreiben.
2. Den Boden des Dutch Oven dünn mit Öl bestreichen und mit ca. 10-15 Baconscheiben komplett bedecken.
3. Paprika in grobe Stücke schneiden und auf dem Bacon verteilen, Spareribs darüber legen und die restlichen Baconscheiben darauf verteilen.
4. Für die Sauce werden alle angegeben Saucen vermischt und über den Bacon gegossen. Den Dutch Oven mit dem Deckel schließen und das Ganze für ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Unser Tipp

Als Beilage empfehlen wir ofenfrisches Baguette mit Tzatziki.

Zeit

Vorbereitung ca. 30 Minuten | Garzeit ca. 2 Stunden

Weitere Infos

www.metzgerei-robert-mueller.de
www.grillfuerst.de

Video Anleitung

Finden Sie auf auf unserem Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

Grill Fürst

Gegrillte Lammlachse

Gegrillte Lammlachse
Ein kulinarisches Highlight

Zutaten (für 6 Personen)

4 Lammlachse
(ca. 200-250 g jeweils)
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
1 TL Grillfürst Middle
Eastern BBQ Rub
50 ml Olivenöl

YouTube Video Anleitung

Einfach scannen und Link öffnen!

Zubereitung

1. Für die Lammlachse wird frischer Thymian, Rosmarin und Knoblauch verwendet. Die frischen Kräuter werden mit Olivenöl und etwas Grillfürst Middle Eastern BBQ Rub vermischt und so eine Marinade hergestellt. Man sollte Lammfleisch generell nicht zu stark würzen, denn den feinen Geschmack vom Lamm sollte man nur unterstreichen und keinesfalls mit zu vielen Gewürzen überdecken. Die Lammlachse werden dann mit der Marinade in einen Vakuumierbeutel gegeben, anschließend vakuumiert und über Nacht im Kühlschrank gelagert, damit das Fleisch das Aroma der Kräuter und Gewürze aufnehmen kann. Am nächsten Tag wird das Lammfleisch aus dem Vakuum befreit und mit Küchenkrepp etwas abgetupft.
2. Der Grill wird auf 220 Grad direkte Hitze vorgeheizt. Den Lammrücken für je 2-3 Minuten pro Seite scharf angrillen, um ein paar Grillstreifen zu erhalten. Das Auge isst ja bekanntlich mit!
3. Anschließend die Lammlachse indirekt bei mittlerer Hitze noch etwa 4-5 Minuten ziehen lassen, bis sie etwa 55-58 Grad Kerntemperatur erreicht haben. Um den perfekten Garpunkt abzupassen, empfiehlt sich die Verwendung eines Grill-Thermometers.

Gegrillte Lammlachse sind ein kulinarisches Highlight vom Grill. Sie sind sehr zart und haben einen tollen Eigengeschmack, den man mit ein paar frischen Kräutern wunderbar unterstreichen kann. Als Beilage empfehlen wir knusprige Rosmarinkartoffeln vom Grill.

Zeit

Marinierdauer ca. 24 Stunden | Garzeit ca. 15 Minuten

Grill Fürst

ONLINE-SHOP

30% Gutscheincode: RMMA30

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

30% Gutscheincode: RMMA30

www.grillfuerst.de

Grillfürst Funk-Thermometer

Das Grillfürst Universal Grillthermometer mit 2 Fühlern besitzt eine bewährte Funktechnologie mit einer Reichweite von maximal 100 bis 130 Metern. Sender und Empfänger sind jeweils mit einem LCD Display ausgestattet und zeigen zuverlässig Temperaturwerte von 0-300°C an.

Mit dem Grillfürst Grillthermometer behalten sie komfortabel und mit einfacher Bedienung die Temperatur ihrer Grillspezialitäten im Blick.

UVP 49,90 €*

Grill Fürst

Gutscheincodes (gültig bis 15.05.2020)

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.

ONLINE-SHOP

Gutscheincode: RMFZ2020

www.wurst-geniesser.de

Spareribs

Unsere saftigen Spareribs, Kotelettrippchen oder auch Loin Ribs genannt, eignen sich perfekt zum Grillen, smoken oder schmoren im Durch Oven. Ein echter Klassiker mit einem intensiven und natürlichen Fleischgeschmack.

UVP 12,59 € / Packung* Gewicht: 1,2 kg | 1,05 € / 100 Gramm

Aktionspreis 10,80 € / Packung*
Gewicht: 1,2 kg | 0,90 € / 100 Gramm

ONLINE-SHOP

Gutscheincode: RMFZ2020

www.wurst-geniesser.de

Lammlachs

Unsere zarten Lammlachse in Steakhouse-Qualität stammen aus Neuseeland. Das magere küchenfertige Kernstück eignet sich hervorragend zum Kurzbraten.

UVP 27,93 € / Packung* Gewicht: 0,7 kg | 3,99 € / 100 Gramm

Aktionspreis 23,00 € / Packung*
Gewicht: 0,7 kg | 3,29 € / 100 Gramm

* alle Preise inkl. ges. MwSt.

Alle Infos online

www.metzgerei-robert-mueller.de

Mehrwert nutzen!

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. Die zweite Aktion "Frühlingszeit" (gültig 01.03.-30.04.2020) macht Hunger auf mehr! In dieser Zeit bekommen unsere Kunden in beiden Online-Shops einen Nachlass auf Aktionsprodukte, 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 Infos finden Sie in unserem Online-Shop (www.wurst-geniesser.de).

Robert MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill Fürst

Robert MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Ausgabe 02/2020

Metzgerei Robert Müller GmbH & Co. KG
Industriestraße 2 | 36103 Flieden-Rückers
Telefon: 06655 9603-0
info@metzgerei-robert-mueller.de
www.metzgerei-robert-mueller.de

Einfach #MEGA!