

Ausgabe 03/2020


**Robert
MÜLLER**
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill  **Fürst**

AKTION FAMILIENZEIT

Rezepte + YouTube Videos

(Rumpsteak mit Chimichurri und
Kartoffel-Zucchini-Gemüse vom Grill |
Roastbeef vom Grill)

Tipps & Tricks

Gutscheincodes & Shop-Links

*Für alle
Grillfans!*



Rumpsteak vom Grill

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



Rumpsteak mit Chimichurri und Kartoffel-Zucchini-Gemüse

YouTube Video Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zubereitung

1. Vom Roastbeef, bis auf einen 3cm dicken Streifen, Fett und Silberhaut wegschneiden. Nun in vier gleich große Steaks (ca. 4 cm dick) schneiden und leicht mit der Hand flach drücken. Nicht klopfen.
2. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und von dem dicken Stengel abzupfen. Die Knoblauchzehen schälen und mit einem Messer vierteln.
3. Die Drillingskartoffeln im Salzwasser zu 3/4 kochen. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, der Länge nach halbieren und leicht mit Walnussöl einpinseln. Mit der Schnittseite direkt auf dem Rost kurz angrillen. Die Zucchini waschen, mit einem Küchentuch abtrocknen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, ebenfalls leicht mit Walnussöl einpinseln.
4. Die Rumpsteak-Scheiben auf dem Infrarotbrenner ca. 15 Sekunden, auf dem Gasbrenner ca. 30 Sekunden pro Seite angrillen. Wenn ein Rautenmuster gewünscht ist, nach der Hälfte der Zeit um ca. 45° drehen. Nun die Steaks bei mittlerer indirekter Hitze bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.
5. In einer Gusspfanne das restliche Öl erhitzen und die Zucchinis Scheiben von beiden Seiten anbraten. Die Rosmarinzweige und den Knoblauch dazu geben und mitbraten. Zum Schluss die Kartoffelhälften dazu und bei niedriger Hitze durchziehen lassen.
6. Die Rumpsteaks mit Salzflöcken und Pfeffermischung würzen und etwas ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft im Steak beruhigen kann.

Zutaten (für 4 Personen)

800 gr Roastbeef am Stück
350 gr Drillingskartoffeln
2 Stück mittelgroße Zucchini
2 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen
3 EL Walnussöl

Meersalzflöcken,
grobe Pfeffer Mischung

Unser Tipp

Als Dip eignet sich hervorragend von Grillfürst die Sauce #23, authentisch argentinisches Chimichurri.

Kerntemperatur Rumpsteak

Rare 48-52°C | Medium Rare 52-55 °C | Medium 55-59 °C

Zeit

Vorbereitung ca. 30 Minuten

Garzeit ca. 5-15 Minuten (je nach gewünschter Kerntemperatur)



Roastbeef vom Grill





Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Roastbeef
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
5 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
1 TL Thymian
1 TL Majoran
1 TL Oregano
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Eine frisch schmeckende
Roastbeef-Marinade ist
schnell gemacht:

Zu den Kräutern gibst du
einfach etwas Pfeffer, Salz
und Knoblauch und versetzt
diese Mischung mit einem
guten Olivenöl.

YouTube Video Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Roastbeefbraten Roastbeef am Stück grillen

Das Fleisch sollte in jedem Fall zuvor auf Zimmertemperatur aufgewärmt werden. Dafür nimmt man es am besten schon etwa 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, wäscht es mit lauwarmem Wasser ab und tupft das Fleisch mit einem Handtuch oder Küchentuch trocken. Unser Rezept bezieht sich auf einen Braten, der für etwa vier Portionen reicht. Wenn man auf Kräuter und/oder Gewürze verzichten möchte, kann man diesen Schritt einfach weglassen und gleich zum Grillen übergehen.

Roastbeef grillen

Bei hoher Hitze angrillen, bei niedriger Hitze gar ziehen. Für den Fall, dass man das Fleisch vorab gewürzt hat, sollten die Gewürze mindestens noch 30, besser 60 Minuten einziehen, bevor das Roastbeef auf den Grill kommt. Um dem Fleisch die gewünschten leckeren Röstaromen zu verleihen, brät man es dann direkt über der Glut von allen Seiten kurz und heiß an. Hierfür empfiehlt sich eine Temperatur von 220 bis 230 Grad Celsius. Man sollte darauf achten, dass der Grill gut vorgeheizt ist, bevor man das Roastbeef drauflegt, da bei längerem Grillen die Gefahr besteht, dass es zu trocken wird. Sobald das Fleisch von allen Seiten angegrillt wurde, nimmt man es vom Rost und regelt die Temperatur auf circa 110 bis 120 Grad Celsius ein. Grillthermometer zur Überwachung verwenden.

Der perfekte Gargrad

Saftig und mit einem zartrosa Kern - so sieht das perfekte Roastbeef aus. Wenn man das Fleisch medium möchte, sollte man beim Garen eine Kerntemperatur von 52 bis 53 Grad anpeilen. Wie lange das Roastbeef garen muss, hängt natürlich von seiner Größe ab. Bei einem Stück von einem Kilogramm beträgt die Garzeit etwa 70 bis 80 Minuten. Sobald das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, nimmt man es vom Rost. Damit die Kerntemperatur noch etwas ansteigen kann und am Ende 55 bis 56 Grad beträgt, lässt man das Roastbeef noch etwa 15 Minuten ruhen, bevor man es anschneidet. Außerdem können sich die Fleischsäfte während dieser Ruhephase richtig im Fleisch verteilen.

Kerntemperatur Roastbeef

Rare 48-52°C | Medium Rare 52-55 °C | Medium 55-59 °C

ONLINE-SHOP



15% Gutscheincode: **RMMJ15**



www.grillfuerst.de

Grillfürst G510G 5-Brenner Gasgrill mit Gusseisen Rosten

Der Grillfürst Gasgrill G510 ist die perfekte Symbiose aus den wichtigsten Faktoren, die man zum Grillen benötigt: hohe Grilltemperaturen für ansprechende Brandings sowie niedrige Temperaturen für indirektes Grillen, hochwertige Materialien für Grillspaß über viele Jahre, ein sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis, viele praktische Details, durch jahrelange Erfahrung am Grillmarkt, höchste Sicherheitsstandards (Schlauchbruchsicherung und Doppelmembran-Druckregler).

Lieferumfang

3 Kartons mit Gasgrill, Bedienungsanleitung, Gasschlauch, Schlauchbruchsicherung und Doppelmembran-Druckregler

UVP 799,00 €*

ONLINE-SHOP



30% Gutscheincode: **RMMJ30**



www.grillfuerst.de

Grillfürst Premium Grillplatte / Gussplatte, 41,5 x 24 cm

Unsere Grillfürst Grillplatte ist etwas ganz Besonderes, denn sie vereint mehrere, extrem praktische Eigenschaften: hergestellt aus Gusseisen für tolle Röstaromen dank schneller Wärmeleitfähigkeit, geriffelte Seite für tolle Grillmarkierungen, plane Seite zum Braten, Backen und Garen, beidseitiges Sammelbecken für überschüssige Flüssigkeiten, große Eingrifflöcher, die auch mit Grillhandschuhen nutzbar sind. Das macht die Grillwendeplatte aus Gusseisen extrem vielfältig in den Einsatzmöglichkeiten!

UVP 49,90 €*

Gutscheincodes (gültig bis 15.07.2020)

Rabatt-Gutscheincodes 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



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

Roastbeef

Unser saftiges Roastbeef vom deutschen Jungbullen wird bei uns immer mindestens zwei Wochen vorgereift. Durch die Auswahl von jungen Tieren unter 24 Monaten und die konsequente Fleischreifung erhalten Sie einen hochwertigen Klassiker mit einem natürlichen Rindfleischgeschmack.

UVP 24,90 € / Packung* Gewicht: 1,0 kg | 2,49 € / 100 Gramm

Aktionspreis 19,90 € / Packung*

Gewicht: 1,0 kg | 1,90€ / 100 Gramm

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

TIPP: Käse-Spinat-Bratwurst

Diese gebrühte Bratwurst hat es in sich! Frisches Schweinefleisch, Edamer, junger Spinat und eine Mischung an ausgewogenen Gewürzen machen diese Bratwurst zu einem echten Highlight auf dem Grill.

UVP 4,49 € / Packung* Gewicht: 0,380 kg | 1,18 € / 100 Gramm

Aktionspreis 3,99 € / Packung*

Gewicht: 0,380 kg | 1,05 € / 100 Gramm

Alle Infos online



www.metzgerei-robert-mueller.de

* alle Preise inkl. ges. MwSt.

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 dritte Aktion "Familienzeit" (gültig 01.05.-30.06.2020) bringt der ganzen Familie Freude! 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

Grillseminare mit Müllers Grillmeister Marcel Heil

Auf der Titelseite sehen Sie unseren Grillmeister Marcel Heil, der in unserem Unternehmen auch für die Herstellung unserer leckeren Wurstwaren mit verantwortlich ist. Marcel ist Fleischermeister und Fleischsommelier und schon seit Kindesbeinen mit dem Fleischerhandwerk verbunden, denn auch schon sein Großvater war Fleischer.

Marcel gibt mit viel Leidenschaft und Herzblut das Grillwissen weiter, das er sich über Jahre hinweg angeeignet hat. Seine Tipps und Tricks erfahren Sie nicht nur in unserem Aktionsheft, sondern auch in unseren exklusiven Grillseminaren.

- ▶ Alle Informationen und Seminar-Termine finden Sie in unserem Onlineshop (www.wurst-geniesser.de) und auf der Webseite von Marcel Heil (www.marcel-heil.de).

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

Heimat
Qualität!