

Ausgabe 04/2020


**Robert
MÜLLER**
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill  **Fürst**



AKTION GRILLZEIT

Rezepte + YouTube Videos
(Müllers Best of Burger | Entrecôte mit
grünem Spargel aus dem Beefjer)

Tipps & Tricks

Gutscheincodes & Shop-Links

*Sommer +
gute Laune!*

Müllers Best of Burger

Unser Tipp:
Bei Burger bzw. deren Belege sind der Fantasie
keine Grenzen gesetzt - hier kann man
je nach Geschmack belegen, z.B. Frankreichburger
mit Geramont Käse und Preiselbeeren.





YouTube Video Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zutaten (für 2 Personen)

Patty:

250 g Rinderhackfleisch,
1/2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
1 Zweig Rosmarin frisch,
Prise Salz, etwas Pfeffer,
1/2 TL Kreuzkümmel

2 Burgerbrötchen, 125 g Bacon,
1 Zwiebel rot, 1 Zwiebel weiß,
1 TL Zucker, Öl, Rotwein,
BBQ Soße (Grillfürst), etwas
Rucola, Salz und Pfeffer

Geröstetes Gemüse:

1 Burgerbrötchen,
1 kleine Aubergine,
1 kleine Zucchini,
3 große Champignons,
1 große Tomate, etwas Rucola,
frischer Parmesan,
BBQ Soße (Grillfürst),
Salz und Pfeffer



Müllers Best of Burger mit Speck und karamellisierten Zwiebeln oder mit geröstetem Gemüse

Zubereitung Patty

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden, den Rosmarin zupfen.
2. Die zerkleinerten Zutaten mit den Gewürzen gut unter das Hackfleisch mengen.
3. Die gemischte Masse in zwei Burger aufteilen, entweder mit einer Burgerpresse die beiden Patties formen oder alternativ die 2 Portionen auf ein leicht angefettetes Backpapier geben und mit der Hand flach andrücken.
4. Patty für 30 - 40 Minuten in der Gefriertruhe leicht anfrieren.

Zubereitung Speck/Bacon Burger

1. Patties von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf angrillen, danach bei niedriger Temperatur fertig grillen.
2. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln großzügig mit Zucker bestreuen und diese ca. 5-6 Minuten karamellisieren lassen, danach mit etwas Rotwein ablöschen und weiterhin erhitzen, bis der Rotwein verdunstet ist. Dann die Pfanne vom Grill nehmen bzw. zum Warmhalten wegstellen.
3. Bacon knusprig grillen, Rucola waschen, Burgerbrötchen etwas angrillen.
4. Burger nach Belieben bauen.

Zubereitung geröstetes Gemüse

1. Patties von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf angrillen, danach bei niedriger Temperatur fertig grillen.
2. Gemüse waschen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill nach Belieben grillen.
3. Rucola waschen, Burgerbrötchen etwas angrillen.
4. Burger nach Belieben bauen.

Zeit

Vorbereitung ca. 1 Stunde



Entrecôte mit grünem Spargel



Entrecôte mit grünem Spargel aus dem Beef

Zutaten (für eine Person)

300 g Entrecôte
6 - 7 Stangen grüner Spargel
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer
Bratöl

Zubereitung

1. Beef anheizen, ca. 5 Minuten, bis der Brenner glüht.
2. Spargel abschneiden oder am besten brechen (das untere Ende abbrechen, damit der holzige Anteil weg ist).
3. Spargel in die tiefe Beeferschale geben und unten in den Beef stellen.
4. Nach etwa 6 Minuten etwas Öl über den Spargel geben und Spargel drehen.
5. Spargel weitere 6 Minuten grillen lassen.
6. Mit einer Gabel in den Spargel piksen. Ist dieser noch leicht fest, den Spargel in der Beeferschale mit Deckel zum Warmhalten auf den Beef stellen.
7. In der Zwischenzeit das Entrecôte auf den Grillrost geben und leicht andrücken. Das Entrecôte dann auf mittlerer Höhe für 1 Minute und 45 Sekunden von jeder Seite grillen.
8. Stichthermometer in das Entrecôte geben und unten im Beef bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen.
9. Spargel und Entrecôte mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Teller anrichten.

Unser Tipp

Das Fleisch ca. zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich langsam auf Zimmertemperatur erwärmt.

Kerntemperatur

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

Zeit

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Garzeit ca. 15 - 20 Minuten (je nach gewünschter Kerntemperatur)

YouTube Video Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

ONLINE-SHOP



30% Gutscheincode: RMJA30



www.grillfuerst.de

Burger Pattie Zubehör Set

Selbstgemachte Burger mit perfekten Burger Patties.
Stellen Sie mit der Presse gleichmäßig geformte Hamburger her.

Lieferumfang

1 x Grillfürst Burger Set bestehend aus:
Grillfürst Burgerpresse aus Aluminium / Kunststoff und
Grillfürst Pattie Trennpapier (200 Stück).

UVP 16,80 €*

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMJA20



www.grillfuerst.de

Grillfürst Gusseisen Pfanne mit Stielgriff Ø 30 cm

Geeignet für: Gasgrill, Holzkohlegrill, offenes Feuer, Induktionsherd, Holzofen/
Küchenherd. Gusseisen Pfannen sind extrem hitzebeständig und dadurch ideal
geeignet, um auf dem Grill oder über offenem Feuer verwendet zu werden. Die
Grillfürst Gusspfanne wird bereits eingebrannt geliefert und ist damit sofort
einsatzbereit.

UVP 34,90 €*

ONLINE-SHOP



Beefer One PRO

Lieferumfang

1 x Beefer One PRO, 1 x professioneller Gasdruckminderer mit integrierter
Schlauchbruchsicherung, 2 x Grillrost, 2 x Gastroschale, 1 x Beefer Handschuh

UVP 799,00 €* | Aktionspreis 699,00 €*

Gutscheincodes (gültig bis 15.09.2020)

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.

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

PREMIUM Färsen Entrecôte

Unsere ausgewählten Färsen-Entrecôte sind durch ihre feine Marmorierung und die konsequente Fleischreifung ein echter Hochgenuss für Kenner. Freuen Sie sich auf einen exklusiven Fleischgenuss mit Geling-Garantie!

UVP 39,90 € / Packung* Gewicht: 1,0 kg

Aktionspreis 34,90 € / Packung*

Gewicht: 1,0 kg

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

Rhöner grobe Bratwurst

Freuen Sie sich auf einen echten Rhöner-Klassiker! Das herzhaft Original schmeckt zu jeder Gelegenheit - egal ob vom Rost oder aus der Pfanne.

UVP 5,99 € / Packung* Gewicht: 0,480 kg | 1,25 € / 100 Gramm

Aktionspreis 4,99 € / Packung*

Gewicht: 0,480 kg | 1,04 € / 100 Gramm

Alle Infos online



www.metzgerei-robert-mueller.de

* alle Preise inkl. ges. MwSt.

Das lohnt sich!

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 aktuelle Aktion "Grillzeit" (gültig 01.07.-31.08.2020) macht gute Laune und Lust auf den Sommer! In dieser Aktionszeit bekommen unsere Kunden in beiden Online-Shops einen Nachlass auf Aktionsprodukte, die auf dieser Seite abgebildet sind. Keine Haftung für Druckfehler.

Einfach in Verbindung bleiben...

NEWSLETTER | FACEBOOK | INSTAGRAM | YOUTUBE

Grillseminare 2020 | RM MEGA Akademie

Alle Infos finden Sie in unserem Online-Shop (www.wurst-geniesser.de).

Newsletter



Facebook Fans



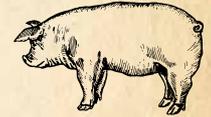
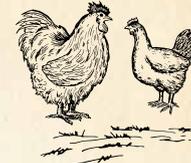
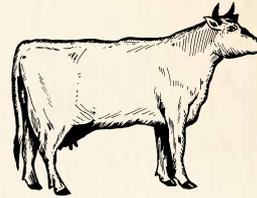
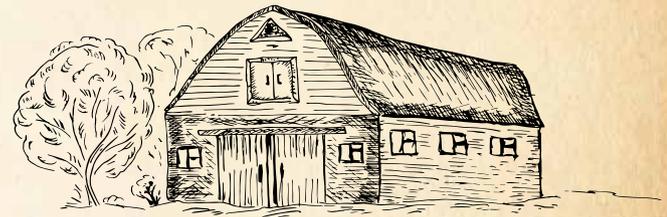
Instagram



YouTube Kanal



Weil Regionalität nur gemeinsam geht



Regionaler Einsatz ist uns wichtig

Wir (Metzgerei Robert Müller) haben Anteile am Schlachthof Fulda und sind sehr stolz darauf, dass wir heimatverbunden, frisch und nachhaltig arbeiten können. Regionalität geht nur gemeinsam und erfordert Einsatzbereitschaft und ein gutes Miteinander von allen Partnern. Stetiger Austausch und der Zusammenhalt mit regionalen Bauern bleibt für uns auch in Zukunft die wichtigste Zutat für ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.

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



ERZEUGER-
SCHLACHTHOF
KURHESSEN AG



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
KURHESSEN w.V.

Stolz auf unsere Heimat!