

Ausgabe 05/2020

  
**Robert  
MÜLLER**  
METZGEREI · GASTRONOMIE

**Grill**  **Fürst**

# AKTION BAYERISCHE WOCHEN

**Rezepte + YouTube Videos**  
(Weißwurstspieß vom Grill mit Feigen-Mango-Senf |  
Schweinebauch vom Grill | Zupfbrot)

**Tipps & Tricks**

**Gutscheincode & Shop-Links**

*O' grillt is!*

# Weißwurstspieß vom Grill



# Weißwurstspieß vom Grill mit Feigen-Mango-Senf auf gegrilltem Sauerkraut

## Zubereitung

1. Feigen-Mango-Senf: Senf, Feigen (Strunk entfernen), Mango (ohne Schale und Kern) und Chiliflocken mit einem Pürierstab zu einer Masse pürieren.
2. Zwei Weißwürste mit jeweils zwei Spießen außen fixieren. Den Darm leicht anritzen und auf dem Grill angrillen. Fangen die Weißwürste leicht zu bräunen an, bestreichen wir diese mit etwas Milch.
3. In der Zwischenzeit einen Schuss Weißwein in eine Grillpfanne geben, die sich auf dem heißen Grill befindet (alternativ geht auch der Deckel vom Dutch Oven). Anschließend das Sauerkraut hinzugeben und köcheln lassen.
4. Ist das Sauerkraut gut warm, kann es zusammen mit dem Weißwurstspieß und dem Feigen-Mango-Senf auf einem Teller angerichtet werden.

## Zeit

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Garzeit ca. 15 Minuten

## 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!

## Zutaten (für 2 Personen)

- 8 Weißwürste
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 4 getrocknete Feigen
- 100 g Mango
- 1/2 TL Chiliflocken
- etwas Milch zum Bestreichen
- 500 g Sauerkraut
- 1 Schuss Weißwein

## Zubehör

- Holzspieße
- Grillpfanne oder Deckel vom Dutch Oven



# Knusperbauch vom Grill mit Zupfbrot





## Zutaten (für 2 Personen)

1 kg Schweinebauch  
(ohne Rippen, mit Schwarte)  
Salz  
Magic Dust BBQ Rub  
von Grillfürst

## Zupfbrot als Beilage

### Zutaten (für 2 Personen)

1 Bauernbrot  
200 g Emmentaler  
100 g Gouda  
100 g Butter  
3 Knoblauchzehen  
2 TL Paprika edelsüß  
1 TL Kreuzkümmel  
frischer Rosmarin & Thymian

### Zubereitung

Das Brot würfelförmig (alle drei cm) einschneiden - aber NICHT durchschneiden.  
Käsemischung: Den Käse reiben und mit dem Paprikapulver gut mischen.  
Buttermischung: Knoblauch klein schneiden, je einen Zweig Rosmarin und Thymian zupfen.  
Alle Zutaten im Mörser zu einer homogenen Butter-Masse vermengen.  
Das Brot auffächern und pro Reihe im Wechsel jeweils Käsemischung und Buttermischung zugeben. Das Brot bei indirekter Hitze (Kammerhitze 180 °C) bei geschlossenem Deckel ca. 10-12 Minuten backen.



# Knusperbauch vom Grill mit leckerem Zupfbrot

## Zubereitung

1. Den Schweinebauch mit der Schwarte zuerst ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze leicht angrillen (damit die Schwarte weich wird).
2. Danach den Schweinebauch vom Grill nehmen und mit einem Cuttermesser die Schwarte einritzen (Abstand ca. 1,5-2 cm).
3. Die Fleischseite des Bauches mit Magic Dust BBQ Rub würzen. Anschließend die Schwarte gut mit Salz einreiben.
4. Daraufhin den Bauch mit der Fleischseite auf einer indirekten Wärmezone ca. 1 Stunde bei einer Kammertemperatur von 180 °C grillen. Als Orientierungshilfe kann man die Kerntemperatur messen (55 °C ist optimal).
5. Ist die Zeit um bzw. die Kerntemperatur erreicht, kann man das überschüssige Salz von der Schwarte abschütteln oder mit einem Pinsel entfernen.
6. Jetzt die Temperatur in der Kammer auf 250 °C aufheizen und den Bauch weitere 45 Minuten grillen lassen (Kerntemperatur 78 °C).
7. In den letzten 10-12 Minuten setzt man das Zupfbrot (indirekte Hitze) hinzu. Ist beides fertig, kann gegessen werden.

## Unser Tipp

Ist die Schwarte noch nicht knusprig genug, kann man die Temperatur zum Schluss nochmals kurz erhöhen.

## Zeit

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Garzeit ca. 2 Stunden (je nach gewünschter Knusprigkeit)



ONLINE-SHOP



30% Gutscheincode: RMS030



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.

UVP 14,90 €\*

ONLINE-SHOP



30% Gutscheincode: RMS030



www.grillfuerst.de

## Grillfürst Grillspieße 35 cm

**4er Set:** Mit den praktischen Grillfürst Grillspießen können Sie auf nahezu jedem Grill leckere Spießgerichte grillen. Schaschlik, Fleischspieße, Gemüsespieße und natürlich auch eine Kombination aus Beidem: Das Grillgut ist schnell und einfach gewendet. Die Grillfürst Grillspieße sind in einer Doppelspieß-Ausführung gefertigt, wodurch sich das Grillgut beim Wenden nicht verdrehen kann. So gart das Grillgut wirklich von allen Seiten.

UVP 9,90 €\*

ONLINE-SHOP



15% Gutscheincode: RMS015



www.grillfuerst.de

## Grillfürst G201E 2-Brenner Gasgrill

Der Grillfürst Gasgrill G201E ist der perfekte Gasgrill für den Balkon oder den Campingplatz. Der portable Gasgrill bietet einige besondere Highlights, so dass Sie auch unterwegs nicht auf den gewohnten Komfort einer Gasgrillstation verzichten müssen.

UVP 299,00 €\*

Gutscheinodes (gültig 01.09.-15.11.2020)

Rabatt-Gutscheinodes 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-giessler.de

## Schweinebauch (ohne Knochen, mit Schwarte)

Garantiert ein saftiger Genuss! Der Schweinebauch ist wegen seiner durchwachsenen Struktur ideal als saftiger Braten. In Kombination mit der knusprigen Schwarte eine echte Köstlichkeit.

**UVP 9,90 € / kg\*** Gewicht: 1,0 kg

**Aktionspreis 8,40 € / kg\***

Gewicht: 1,0 kg

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-giessler.de

## Weisswürstchen

Schmecken auch gegrillt! Für unsere Müllers Weisswürstchen verwenden wir frisches Schweinefleisch und eine ausgewogene Komposition an feinen Gewürzen, verfeinert mit frischer Petersilie. Unsere Weisswürstchen schmecken nicht nur klassisch mit süßem Senf und Brezn, sondern auch gegrillt mit Mango-Feigen-Senf und Sauerkraut (s. Rezept-Tipp).

**UVP 4,44 € / Packung\*** Gewicht: 0,320 kg | 1,39 € / 100 Gramm

**Aktionspreis 3,90 € / Packung\***

Gewicht: 0,320 kg | 1,22 € / 100 Gramm

\* alle Preise inkl. ges. MwSt.

## Mit Freude dabei!

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. Bei der aktuellen Aktion "Bayerische Wochen" (gültig 01.09.-31.10.2020) treffen Tradition & Moderne aufeinander! 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**

**KARRIERE | JOB | HERZLICH WILLKOMMEN IM TEAM!**

Alle Infos finden Sie unter [www.metzgerei-robert-mueller.de/karriere](http://www.metzgerei-robert-mueller.de/karriere)

Newsletter



Facebook Fans



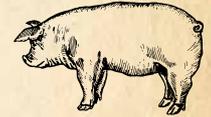
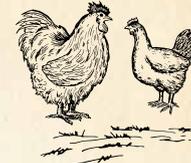
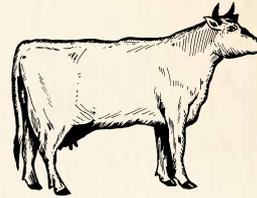
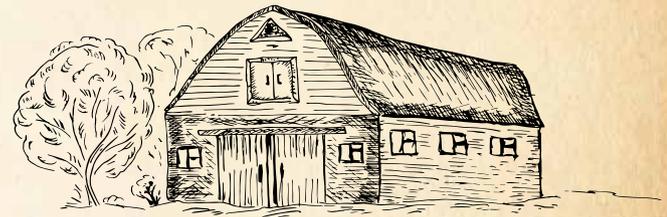
Instagram



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 Flieden-Rückers

Telefon: 06655 9603-0

info@metzgerei-robert-mueller.de

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



ERZEUGER-  
SCHLACHTHOF  
KURHESSEN AG



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
KURHESSEN w.V.

# Stolz auf unsere Heimat!