

Ausgabe 06/2020

  
**MÜLLER**  
METZGEREI · GASTRONOMIE

**Grill**  **Fürst**

**AKTION**

**WEIHNACHTSZEIT**

**Rezepte + YouTube Videos**

(Geschmorte Rinderbeinscheiben aus dem Dutch Oven |  
Schweinemedallions mit Camembert und Preiselbeeren überbacken |  
Bratapfel aus dem Dutch Oven)

**Tipps & Tricks**

**Gutscheincodes & Shop-Links**

*Fröhliche  
Grillzeit überall!*



# Geschmorte Rinderbeinscheiben



YouTube Video Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

# Geschmorte Rinderbeinscheiben aus dem Dutch Oven

## Zubereitung

1. Den Dutch Oven auf die Sizzle Zone des Grills stellen und die Zone auf der großen Stufe hochheizen, anschließend so viel Öl zugeben, damit der Boden des Dutch Oven gut damit bedeckt ist.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
3. Die Beinscheiben salzen, pfeffern, in Mehl wenden. Anschließend die Beinscheiben in dem Dutch Oven mit dem heißen Öl scharf von beiden Seiten anbraten und danach herausnehmen.
4. Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Sternanis in dem Dutch Oven scharf anbraten - hierbei immer wieder rühren. Sind der Knoblauch und die Zwiebel hellbraun, das Tomatenmark zugeben und als nächstes unter Rühren mit dem Rotwein ablöschen.
4. Die Beinscheiben in den Sud legen, und das Lorbeerblatt zugeben und mit der Brühe auffüllen. Sind die Beinscheiben gut mit Flüssigkeit bedeckt, nehmen wir die Sizzle Zone auf kleine Stufe zurück, schließen den Dutch Oven und lassen gut 1,5 bis 2 Stunden köcheln. Die Beinscheiben sind fertig, wenn man mit einer Gabel in die Beinscheibe sticht und diese gut von der Gabel gleitet.
5. Beinscheiben herausnehmen und anrichten, den Fond absieben und die überbleibende Brühe mit Salz und Pfeffer, etwas Zucker würzen. Je nach gewünschter Konsistenz mit Mehl (bitte vorher in Wasser lösen) etwas andicken. (Achtung: Masse muss aufkochen, um eine sämige Soße zu gewinnen - evtl. Hitze der Sizzel Zone erhöhen).
6. Als Beilage passen sehr gut gekochte Kartoffeln oder Kartoffelbrei und Rotkohl dazu.

## Zeit

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Garzeit ca. 2 Stunden

## Unser Tipp

Wer keine Sizzel Zone an seinem Grill hat, kann den Dutch Oven auch wie herkömmlich auf einem Kohlebett verwenden, hierzu den Dutch Oven so einrichten, dass man hohe Temperstufen bekommt.

## Zutaten (für 2 Personen)

- 2 Rinderbeinscheiben (à 300g)
- 250 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 1 EL Tomatenmark
- Zucker
- 3 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- Mehl
- 3 EL Butterschmalz
- 150 ml Rotwein
- 200 ml Rinderfond



# Schweinemedallions mit Camembert und Preiselbeeren



# Schweinemedallions mit Camembert und Preiselbeeren überbacken

## Zubereitung

1. Das Schweinefilet in ca. 4 cm dicke Medallions schneiden und leicht andrücken, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Pfanne oder den Dutch Oven Deckel vorheizen, das Butterschmalz auslassen.
3. Die Medallions ca. 2 Minuten von beiden Seiten kräftig anbraten. Anschließend die Pfanne in die indirekte Wärmezone stellen.
4. Den Camembert in Scheiben schneiden und je zwei über Kreuz auf jedes Medallion legen, den Deckel des Grills schließen und die Schweinemedallions ca. 10 Minuten bei indirekter Hitze und einer Garraumtemperatur von 180° C garen. Jetzt einen Löffel Preiselbeeren darauf geben und anrichten, ca. 10 Minuten bei indirekter Hitze und einer Garraumtemperatur von 180° C garen.

## Unser Tipp

Als Beilage passt sehr gut frisches Brot, Wedges, Rösti oder ein Blattsalat dazu. Ist gewünscht, dass der Käse nicht zu sehr zerläuft, kann man diesen einfach 5 Minuten später drauf legen. Wer mit einem Kernthermometer arbeitet, hat bei ca. 63° C den optimalen Garpunkt.

## Zeit

Vorbereitung ca. 15 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)

600 bis 700 g Schweinefilet

150 g Camembert

1 kleines Glas Preiselbeeren (200 g)

2 EL grobes Meersalz

1/2 EL Pfeffer weiß  
Butterschmalz



ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMND20



[www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de)

## Grillfürst Grillhandschuhe Leder

Die Grillfürst Leder Grillhandschuhe (1 Paar = 2 Stück) helfen jedem beim Umgang mit dem heißen Grill und bieten zuverlässigen Schutz vor Hitze, Funken und Glut! So können Sie ohne Probleme über lange Zeit an Ihrem Grill arbeiten und bei Bedarf auch heißes Grillzubehör für kurze Zeit direkt anfassen. Die Handschuhe sind aus 100% Rindspaltleder hergestellt. Leder bietet einen zuverlässigen Schutz gegen die Hitze und ist dabei noch sehr robust und langlebig.

UVP 21,00 €\*

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMND20



[www.grillfuerst.de](http://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



Gutscheincode: RMND45



[www.grillfuerst.de](http://www.grillfuerst.de)

## Grillfürst Schneidebrett Set

Das Grillfürst Schneidebrett Set besteht aus 3 Brettern aus Bambusholz: Einem großen XL-Schneidebrett mit 50 x 30 cm und zwei kleinen Schneidebrettern mit 39 x 26 cm. Die Schneidebretter eignen sich sehr gut zum Vorbereiten, Schneiden und Zerlegen von Grillgut.

UVP 69,90 €\*

Gutscheincodes (gültig 01.11.-15.01.2021)

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

## Beinscheibe vom Jungbullen

Egal ob für eine schmackhafte Rindfleischsuppe oder herzhaft geschmort sind unsere frischen Beinscheiben ein Genuss für die kühle Jahreszeit.

**UVP 8,99 € / Packung\*** Gewicht: 1,0 kg

**Aktionspreis 7,99 € / Packung\***

Gewicht: 1,0 kg

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

## Rindswurstchen

Unsere schmackhaften Rindswurstchen sind aus frischem Rindfleisch hergestellt und über Buchenholz geräuchert. Sie schmecken nicht nur mit frischem Brot, sondern auch als schmackhafte Beilage zu Suppen oder besonders lecker vom Grill.

**UVP 4,59 € / Packung\*** Gewicht: 0,380 kg | 1,21 € / 100 Gramm

**Aktionspreis 3,99 € / Packung\***

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

\* alle Preise inkl. ges. MwSt.

## Frohe Festtage

Bei der aktuellen Aktion "Weihnachtszeit" (gültig 01.11.-31.12.2020) haben wir besondere Highlights rausgesucht! In dieser Aktionszeit bekommen unsere Kunden in beiden Online-Shops (Metzgerei Robert Müller & Grillfürst) einen Nachlass auf Aktionsprodukte, die auf dieser Seite abgebildet sind. Keine Haftung für Druckfehler. Wir wünschen viel Spaß beim Nachgrillen, schöne Festtage und eine fröhliche Weihnachts- und Grillzeit!

Einfach in Verbindung bleiben...

**NEWSLETTER | FACEBOOK | INSTAGRAM | YOUTUBE**

Metzgerei Robert Müller GmbH & Co. KG

Industriestraße 2 | 36103 Flieden-Rückers | Telefon: 06655 9603-0

www.metzgerei-robert-mueller.de

Newsletter



Facebook Fans



Instagram



YouTube Kanal





## Bratapfel aus dem Dutch Oven

### Zutaten (für 2 Personen)

2 Äpfel, 2 EL Rosinen, 2 EL gehackte Mandeln, Rum, 30 g Butter,  
2 EL brauner Zucker, 50 g Marzipan Rohmasse, Vanillesauce

### Zubereitung

1. Den Apfel mit einem Kernausstecher entkernen, die Rosinen in Rum einweichen (gerne ein Tag vorher), die Rosinen in den entkernten Apfel geben.
2. Aus den Mandeln, dem Zucker, Marzipan und der Butter eine homogene Masse herstellen. Mit dieser verschließen wir das Loch im Apfel.
3. Jetzt legen wir einen Dutch Oven mit Backpapier aus und geben etwas Wasser darauf, setzen den Dutch Oven auf die vorgeheizten Kohlen und geben die Äpfel hinein.
4. Anschließend richten wir den Dutch Oven so her, dass wir eine kleine Hitze unten und mittlere Hitze oben haben.

### Zeit

Je nach Größe der Äpfel schwankt die Garzeit zwischen 10-25 Minuten.

### Unser Tipp

Ob die Äpfel fertig sind, stellt man sehr leicht fest, indem man sie von außen mit einer Grillzange drückt. Wenn diese weich sind, können sie direkt auf einen Teller angerichtet und mit Vanillesoße oder Vanilleeis serviert werden.

Weihnachts-  
spezial