Ausgabe 01/2021

Robert MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill Fürst

AKTION

WUNDERBARE WINTERZEIT

Rezepte + YouTube Videos

(Rindergulasch aus dem Dutch Oven | Spare Ribs 3-2-1 aus dem Smoker)

Tipps & Tricks

Gutscheincodes & Shop-Links

Einfach machen!

Rindergulasch

aus dem Dutch Oven

Rindergulasch aus dem Dutch Oven (DO)

YouTube Video Anleitung

Einfach scannen und Link öffnen!

Zutaten (für 8 Personen)

- 1 kg Rindergulasch
- 8 Zwiebeln
- 500ml Rinderbrühe
- 400ml Rotwein
- 2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Möhre
- 80 g Sellerieknolle
- 3 EL Tomatenmark
- Butterschmalz
- Paprikapulver
- Chillipulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Ca. 10 Briketts im Anzündkamin durchglühen. Zwiebeln, Sellerie, Paprika und Möhren grob würfeln. Den DO auf die durchgeglühten Briketts stellen und Butterschmalz schmelzen. Das Rindergulasch kräftig anbraten.
2. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Zwiebeln, Sellerie und Möhren hinzufügen und ebenfalls kurz mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond auffüllen bis die Zutaten leicht bedeckt sind. Den DO mit dem Deckel verschließen.
3. Alle 30 Minuten kann man einen kurzen Blick in den DO werfen, umrühren und bei Bedarf mit etwas Rinderfond auffüllen.
   Nach 120 Minuten kommt die gewürfelte Paprika hinzu.
   Jetzt noch ca. 30 Minuten weiter schmoren. Das Gulasch ist fertig, wenn es schön sämig ist und das Fleisch fast zerfällt. Zum Schluss das Gulasch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili abschmecken.

Zeit

Vorbereitung ca. 20 Minuten
Garzeit ca. 2,5 Stunden

Weitere Infos

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

Video Anleitung

Finden Sie auf auf unserem
Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

Spare Ribs 3-2-1 aus dem Smoker

Spare Ribs 3-2-1 aus dem Smoker

Zutaten (für 2 Personen)

4 Kotelettrippen
Räucherchips
BBQ-Rub
Apfelsaft
8 EL BBQ-Sauce
2 EL Ahornsirup

Zubereitung

1. Die Knochenhaut mit dem Stiel zum Beispiel mit einer Gabel entfernen. Ribs großzügig mit dem BBQ-Rub würzen und fest in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank min. 12 Stunden einziehen lassen.
2. Den Grill bei ca. 120° Grad einregeln und die Räucherchips auf die Kohle legen. Die Rippchen für 3 Stunden indirekt smoken.
3. Spareribs zusammen mit dem Apfelsaft in Alufolie einwickeln und zwei Stunden indirekt garen.
4. Die Rippchen vorsichtig aus der Alufolie wickeln und mit der Mischung aus BBQ-Sauce und Ahornsirup bestreichen. Nach 30 Minuten die Spareribs wenden und die andere Seite mit der Mischung bestreichen und wieder für 30 Minuten indirekt grillen.

Zeit

Vorbereitung ca. 20 Minuten
Garzeit ca. 6 Stunden

Weitere Infos

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

Video Anleitung

Finden Sie auf auf unserem
Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

YouTube Video Anleitung

Einfach scannen und Link öffnen!

ONLINE-SHOP

25% Gutscheincode: RMJF21-25

www.grillfuerst.de

Grillfürst Holzlöffel/Kochlöffel 32 cm, Bambusholz

Ran an den Löffel! Auch ein ordentlicher Rührlöffel gehört unbedingt in eine gut ausgestattete Outdoorküche. Ob zum Rühren von Gulasch im Dutch Oven, der Pilzpfanne am Grill oder zum Rühren von Soßen: ein Holzlöffel ist hier die beste Wahl.

Wichtig hierbei: Der Löffel muss gut in der Hand liegen, stabil und lang genug sein und im Idealfall auch schick aussehen. So wie unser Grillfürst Kochlöffel!

UVP 2,90 EUR*

ONLINE-SHOP

25% Gutscheincode: RMJF21-25

www.grillfuerst.de

Grillfürst 2in1 Rippchenhalter und Bratenkorb Edelstahl

Der 2in1 Rippchenhalter und Bratenkorb ist ein absolut unverzichtbares Grilltool für die Zubereitung von leckeren Rippchen oder saftigen Braten. Je nach Position entkoppelt er das Grillgut vom Grillrost oder er spart eine Menge Platz auf dem Grillrost.

16,90 EUR*

Grill Fürst

Gutscheincodes (gültig bis 15.03.2021)

Gutscheincodes mit 25% 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

Link zum Aktionsartikel:

www.wurst-geniesser.de

Müllers HEIMATSCHATZ

HEIMATSCHATZ Kotelettrippchen

Sind die Rippen aus dem oberen Rückenbereich vom Schwein.
In Deutschland als Kotelettrippchen oder Leiterchen, in den USA als Loin Ribs bekannt. Unsere Spareribs werden aus dem Kotelett geschnitten und haben eine leichte Fleischauflage.
Unsere Schweine stammen von Regionalen Landwirten und haben sehr kurze (max. 40km) Transportwege zum Schlachthof.

UVP 4,36 € / Packung* Gewicht: 0,400 kg | 1,09 € / 100 Gramm

Aktionspreis 3,99 € / Packung*
Gewicht: 0,400 kg | 1,00 € / 100 Gramm

ONLINE-SHOP

Link zum Aktionsartikel:

www.wurst-geniesser.de

HEIMATSCHATZ Rindergulasch

Wir schneiden unser feines Rindergulasch aus der Keule vom deutschen Jungbullen. Durch die gezielte Auswahl von jungen Tieren mit maximal 24 Monaten können wir eine gleichbleibend hohe Fleischqualität gewährleisten. Unser Rindfleisch für den Heimatschatz stammt von Regionalen Höfen mit sehr kurzen Transportwegen.

UVP 5,56 € / Packung* Gewicht: 0,400 kg | 1,39 € / 100 Gramm

Aktionspreis 4,99 € / Packung*
Gewicht: 0,400 kg | 1,25 € / 100 Gramm

GUTER START

Bei der Aktion "Wunderbare Winterzeit" (gültig 01.01.-28.02.2021) haben wir wieder leckere Rezepte vorbereitet! In dieser Aktionszeit bekommen unsere Kunden in beiden Online-Shops (Metzgerei Robert Müller & Grillfürst) einen Nachlass auf Aktionsprodukte, die auf dieser Seite abgebildet sind (* alle Preise inkl. ges. MwSt.). Keine Haftung für Druckfehler. Wir wünschen viel Spaß beim Nachgrillen und einen guten Start ins neue Jahr!

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

Wir liefern viele Lieblingsprodukte auch direkt zu Ihnen nach Hause. Besuchen Sie gerne unseren Online-Shop: www.wurst-geniesser.de