

Ausgabe 02/2021


**Robert
MÜLLER**
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill  **Fürst**

AKTION KRAFTVOLLE FRÜHLINGSZEIT

Rezepte + YouTube Videos
(Spießbraten mit Zwiebel-Bacon-Füllung |
Paprika-Hähnchenpfanne aus dem Dutch Oven |
Himbeer Dutch Baby mit Lemon Curd)

Tipps & Tricks
Gutscheincodes & Shop-Links

*Zeit zum
Genießen!*

Spießbraten

mit Zwiebel-Bacon-Füllung





YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Spießbraten mit Zwiebel-Bacon-Füllung

Zubereitung

1. Den Schweinekamm zunächst von außen aufschneiden, dann aufklappen und wieder längs auf der anderen Seite aufschneiden, so dass eine flache Fläche entsteht.
2. Die Zwiebeln würfeln und andünsten.
3. Die Fläche des aufgeschnittenen Schweinekamms mit Bacon belegen, die Zwiebeln auf den Bacon geben und kräftig mit Magic Dust würzen.
4. Den Kamm wieder fest zusammenrollen und außen mit Küchengarn fest verknüpfen und die Außenseite des Bratens kräftig mit Magic Dust würzen.
5. Den Grill auf 160°C indirekte Hitze einregeln. Den Braten für ca. 4 Stunden indirekt grillen, bis die Kerntemperatur von 72°C erreicht ist.

Zeit

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Garzeit ca. 4 Stunden

Weitere Infos

www.metzgerei-robert-mueller.de

www.grillfuerst.de

Video-Anleitung mit Tipps

Finden Sie auf unserem

Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

Zutaten (für 6 Personen)

2,8 kg Schweinekamm
(ohne Knochen)

24 Scheiben Bacon
3 Zwiebeln mittelgroß
Magic Dust



Paprika- Hähnchenpfanne aus dem Dutch Oven



Paprika-Hähnchenpfanne aus dem Dutch Oven

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust halbieren, leicht mit Olivenöl einreiben und mit Magic Dust würzen. Paprika in Streifen schneiden, Zwiebel oder Frühlingszwiebeln kleinschneiden.
2. Die Hähnchenbrust bei direkter Hitze kräftig angrillen. Gleichzeitig den Deckel vom Dutch Oven vorheizen.
3. Die Paprikastreifen im Deckel ca. 4 Minuten kräftig anbraten, danach die Zwiebeln hinzugeben und kurz mit anbraten. Anschließend das Ganze in den vorgeheizten Dutch Oven geben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann das Tomatenmark, die Chiliflocken und das Paprikapulver hinzufügen und einrühren. Alles kurz aufkochen lassen. Crème fraîche und Sahne unterrühren.
4. Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit in den Dutch Oven geben. Mit Käse bestreuen und wenn gewünscht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ca. 15 Minuten bei indirekter Hitze überbacken, bis der Käse schön verlaufen ist.

Zeit

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Garzeit ca. 30 Minuten

Weitere Infos

www.metzgerei-robert-mueller.de

www.grillfuerst.de

Video-Anleitung mit Tipps

Finden Sie auf unserem

Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zutaten (für 4 Personen)

- 3 Hähnchenbrustfilets
- 3 Rote Paprika
- 1 Zwiebel od. Frühlingszwiebeln
- 200g Crème fraîche
- 200g Süße Sahne
- 2 EL Tomatenmark
- 250ml Gemüsebrühe
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Chili gemahlen
- 20g Magic Dust
- 200g Emmentaler
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- Olivenöl



ONLINE-SHOP



25% Gutscheincode: RMMA21-25



www.grillfuerst.de

Grillfürst Universal Drehspieß

Vom Rollbraten über knuspriges Geflügel, dem eigenen Dönerspieß bis hin zu Picanha, eine Rotisserie erweitert das Spektrum Ihres Gasgrills noch einmal enorm. In Kombination mit einem (optionalen) Drehspießkorb sind darüber hinaus noch Gemüsevariationen, Pommes, Ess-Kastanien und sogar Popcorn vom Grill möglich!

Highlights

- ▶ inklusive leistungsstarkem Motor mit Strom-Betrieb
- ▶ inklusive 2 robusten Forken aus Edelstahl
- ▶ inklusive Universal-Halterung
- ▶ universell passender Drehspieß für viele Gasgrills, von Grillfürst über Napoleon bis hin zu Broil King
- ▶ maximale Belastung 4 kg

UVP 89,90 €*

ONLINE-SHOP



25% Gutscheincode: RMMA21-25



www.grillfuerst.de

Grillfürst Dutch Oven BBQ Edition D06

Der Grillfürst Dutch Oven BBQ Edition D06 ist unsere konsequente Weiterentwicklung der bekannten und beliebten Gusseisen-Töpfe. Die Besonderheit besteht bei diesem Dutch Oven in der einzigartigen Konstruktion der Füße. Die geschützte Neuentwicklung sind T-förmige Standfüße für Topf und Deckel. Diese machen den Dutch Oven universell einsetzbar, da die Füße auf jedem Grillrost und in jedem Backofen einen absolut sicheren Stand ermöglichen.

UVP 69,90 €*

Gutscheinodes (gültig bis 15.05.2021)

Gutscheinodes 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.

Grill  **Fürst**

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-giessler.de

Schweinekamm ohne Knochen

Der Schweinekamm, auch als Hals oder Nacken bekannt, eignet sich aufgrund seines Fettgehalts von ca. 10-15% hervorragend zum Braten oder Schmoren. Durch das Fett bleibt das Fleisch besonders saftig und aromatisch.

UVP 25,74 € / Packung* Gewicht: 2,6 kg | 0,99 € / 100 Gramm

Aktionspreis 22,90 € / Packung*

Gewicht: 2,6 kg | 0,88 € / 100 Gramm

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-giessler.de

Hähnchenbrustfilet

Wir bekommen unser frisches Hähnchenfleisch exklusiv von der Geflügelschlachterei Borgmeier aus Nordrhein-Westfalen. Der Familienbetrieb arbeitet mit ausgewählten Vertragsaufzuchtbetrieben zusammen, so können artgerechte Haltung und kurze Transportwege sichergestellt werden. Ob zum Kurzbraten, in herzhaften Pfannengerichten oder auf dem Grill ist es ein echter Allrounder in der guten Küche.

UVP 2,74 € / Packung* Gewicht: 0,230 kg | 1,19 € / 100 Gramm

Aktionspreis 2,48 € / Packung*

Gewicht: 0,230 kg | 1,08 € / 100 Gramm

KRAFTVOLL IN DEN FRÜHLING

Mit der Aktion "Kraftvolle Frühlingszeit" (gültig 01.03.-30.04.2021) geht es weiter mit unserer Rezept-Serie! 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 Freude beim Anschauen der Rezept-Videos und viel Spaß beim Nachgrillen!

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





Himbeer Dutch Baby mit Lemon Curd

Zutaten (für 4 Personen)

6 Eier, 320ml Milch, 140g Mehl, 200g Himbeeren, 80g Butter, 4 EL Lemon Curd, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Den Deckel vom Dutch Oven bei indirekter Hitze auf 220°C vorheizen.
2. Eier und Milch mit einem Mixer schaumig schlagen, das Mehl unterrühren.
3. Die Butter im Deckel schmelzen lassen und dann den Teig eingießen. Danach die Himbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Im geschlossenen Grill für ca. 20 Minuten indirekt backen.
5. Das Dutch Baby mit Lemon Curd bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Zeit

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Garzeit ca. 20 Minuten

YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Nachtisch
Spezial