

Ausgabe 03/2021


**Robert
MÜLLER**
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill  **Fürst**

AKTION

GENUSSVOLLE GRILLZEIT

Rezepte + YouTube Videos
(Scharfe Grill-Tomahawks vom Schwein |
Chicken-Drumsticks mit Honig-Bier-Glasur |
Gegrillte Bananen)

Tipps & Tricks

Gutscheincodes & Shop-Links



*Grillspaß mit
Freu(n)den!*

Scharfe Grill-Tomahawks vom Schwein



Scharfe Grill-Tomahawks vom Schwein

YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zubereitung

1. Sojasauce, Sonnenblumenöl und Zitronensaft in eine Schüssel geben, die Chilischote entkernen und kleinschneiden. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch pressen und alles gut zu einer Marinade vermischen.
2. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Cayenne-Pfeffer würzen, die Tomahawks darin gut wälzen und mindestens zwei Stunden marinieren.
3. Die Tomahawks bei 250°C scharf angrillen und indirekt weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von ca. 65°C erreicht ist.

Unser Tipp

Die Zwiebeln separat in einer Pfanne anbraten und dann auf die Tomahawks geben.

Zeit

Vorbereitung ca. 10 Minuten und 2 Stunden Marinierzeit
Garzeit ca. 15 Minuten

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 2 Personen)

2 Grill-Tomahawks vom Schwein
40ml Sojasauce
1 EL Zitronensaft
1 EL Sonnenblumenöl
1 frische Chilischote
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
0,5 TL Kümmel gemahlen
1 TL Cayenne-Pfeffer
Salz und Pfeffer



Chicken-Drumsticks mit Honig-Bier-Glasur



Chicken-Drumsticks mit Honig-Bier-Glasur

Zubereitung

1. Schalotten in kleine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und hacken. Bier, Honig, Sojasauce, Senf, Chiliflocken und Knoblauch in einer Schüssel kräftig verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Hälfte der Marinade zur Seite stellen. Die Drumsticks in der Marinade für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. In einem kleinen Topf werden die Schalotten in dem Sonnenblumenöl angeschwitzt. Danach die andere Hälfte der Marinade in den Topf geben und vorsichtig einreduzieren, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
3. Die marinierten Drumsticks im Chicken Wing Holder bei 220°C ca. 10 Minuten indirekt angrillen. Danach auf die Drumsticks die einreduzierte Marinade aufpinseln und jetzt bei indirekter Hitze bei 220°C fertig grillen, bis sie eine schöne Bräunung und eine Kerntemperatur von 80°C erreicht haben.

Unser Tipp

Bei den Drumsticks oben (mit einem scharfen Messer) die Sehne durchtrennen, dann bekommen die Drumsticks beim Grillen unten eine schöne runde Form und bleiben sehr saftig.

Zeit

Vorbereitung ca. 10 Minuten und 2 Stunden Marinierzeit
Garzeit ca. 25 Minuten

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 4 Personen)

12 Chicken-Drumsticks
(Hähnchen Partykeulen)

200ml dunkles Bier

180g Honig

100ml Sojasauce

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 TL Senf

1/2 TL Chiliflocken

Sonnenblumenöl

YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMMJ21-20



www.grillfuerst.de

Grillfürst Premium Edelstahl Grillbesteck Set mit Grillzange, -Wender und -Gabel

Das Premium Grillbesteckset beinhaltet "alles was du brauchst". Gleich 3 hochwertige Grillhelfer aus Edelstahl: Grillzange, Grillwender und Grillgabel. Verpackt in einer besonders hochwertigen Geschenkschachtel ist das Grillbesteck das perfekte Geschenk für jeden Grillmeister.

Das Grillbesteck Set bietet dank Verwendung von massivem Edelstahl eine besonders lange Lebensdauer, lässt sich sehr leicht reinigen und bietet genau die richtige Stabilität für sämtliche Arbeiten am Grill.

UVP 34,90 €*

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMMJ21-20



www.grillfuerst.de

Grillfürst Chicken Wing Holder

Sie lieben knusprige Drumsticks und Chicken Wings?

Dann ist der Grillfürst Chicken Wing Holder ein Must-have für Ihre Grillausstattung. Der Grillfürst Chicken Holder ermöglicht Ihnen die Zubereitung von 12 Chicken Drum Sticks (Hähnchen Partykeulen) oder Chicken Wings gleichzeitig und verhindert dabei noch, dass Fett in den Grill tropfen kann.

UVP 19,90 €*

Gutscheincodes (gültig bis 15.07.2021)

Gutscheincodes mit 20% 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-geniesser.de

4 Tomahawk Kotelett Steaks vom Schwein

Ein Highlight vom Grill, das durch seine Saftigkeit unvergleichlich aromatisch schmeckt!

UVP 35,49 € / Packung* Gewicht: 2,1 kg | 1,69 € / 100 Gramm

Aktionspreis 28,90 € / Packung*

Gewicht: 2,1 kg | 1,38 € / 100 Gramm

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

5 Maishähnchen Partykeulen (Drumsticks)

Ein Genuss für alle Geflügelliebhaber, die es knusprig mögen!

UVP 4,79 € / Packung* Gewicht: 0,600 kg | 7,98 € / 1000 Gramm

Aktionspreis 4,19 € / Packung*

Gewicht: 0,600 kg | 6,98 € / 1000 Gramm

GRILLGENUSS PUR!

Mit der Aktion "Genussvolle Grillzeit" (gültig 28.04.-30.06.2021) verbinden wir Freude und Spaß! 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





Gegrillte Bananen

Zutaten (für 3 Personen)

- 3 Bananen
- 3 Riegel Kinderschokolade
- 3-5 Erdbeeren

Zubereitung

1. Die Bananenschale auf der Oberseite leicht einschneiden, so dass sich die Schale bis zu dem Strunk aufrollen lässt. Die Banane der Länge nach (oder quer) leicht einschneiden, mit der Kinderschokolade füllen und die aufgerollte Bananenschale mit einem Holzspieß fixieren.
2. Die Bananen werden indirekt bei 180° C für ca. 20 Minuten gegrillt, bis die Schokolade verläuft. Den Teller mit den Erdbeeren garnieren und die gegrillte Banane anrichten.

Zeit

- Vorbereitung ca. 10 Minuten
- Garzeit ca. 20 Minuten

YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Nachtisch
Spezial