

Ausgabe 04/2021



AKTION WERTVOLLE FAMILIENZEIT

Rezepte + YouTube Videos

(Thai Curry aus dem Dutch Oven |
Entrecôte | S'mores mit Butterkeks)

Tipps & Tricks

Gutscheincodes & Shop-Links

*Schönste Zeit
zum Grillen!*



Thai Curry aus dem Dutch Oven





YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zutaten (für 4 Personen)

900 g Putenbrustgulasch
Öl zum Anbraten
1 Zwiebel groß, gehackt
2 Zehen Knoblauch fein gehackt
1 Stück Ingwer (pflaumengroß)
fein gehackt
2 EL rote Currypaste
1 Zimtstange
0,75 l Weißwein
250 g Kartoffeln gewürfelt
250 g Karotten gewürfelt
250 g Kohlrabi gewürfelt
200 g Aprikosen getrocknet
Saft einer Zitrone, Mehl,
Salz und Pfeffer



Thai Curry aus dem Dutch Oven (DO)

Zubereitung

1. Putengulasch in Mehl wenden und gleichmäßig mehlieren. Den DO zum Anbraten direkt auf die durchgeglühten Briketts stellen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Currypaste im Öl scharf anbraten.
2. Fleisch ebenfalls kräftig anbraten. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Zimtstange hinzugeben. Das Fleisch leicht andrücken und die Karotten, die Kartoffeln, den Kohlrabi und die Aprikosen auf das angebratene Fleisch schichten, mit Wein auffüllen und den Zitronensaft dazugeben, bis alle Zutaten leicht bedeckt sind. Nicht mehr umrühren!
3. Den DO mit dem Deckel verschließen und 2/3 der Briketts auf den DO legen. Das Thai Curry bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen.
4. Wenn Flüssigkeit verkocht, immer wieder auffüllen, so dass alles leicht bedeckt ist.

Unser Tipp

Das Gericht ist fertig, wenn die Putenbrustwürfel leicht von der Gabel gleiten. Dazu passt Reis oder Baguette sehr gut als Beilage.

Zeit

Vorbereitung ca. 20 Minuten

Garzeit ca. 2 Stunden

Weitere Infos

www.metzgerei-robert-mueller.de

www.grillfuerst.de

Video-Anleitung mit Tipps

finden Sie auf unserem

Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

Entrecôte mit Kräutermarinade





Zutaten (für 4 Personen)

1,5 kg Entrecôte
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
1 TL Thymian
1 TL Majoran
1 TL Oregano
1 TL Salz
0,5 TL Pfeffer
5 EL Olivenöl



Entrecôte mit Kräutermarinade

Zubereitung

1. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und zusammen mit dem Olivenöl zu einer Marinade rühren. Danach die Marinade gleichmäßig auf das Fleisch aufbringen. Das geschieht am besten am Vortag, so dass das Entrecôte über Nacht im Kühlschrank durchziehen kann. Eine Stunde bevor man mit der Zubereitung beginnt, nimmt man das Entrecôte aus dem Kühlschrank.
2. Den Grill auf 220-230°C aufheizen, das Entrecôte von allen Seiten scharf angrillen, damit es Röstaromen bekommt. Den Grill auf indirektes Grillen einrichten und die Temperatur bei ca. 110 - 120°C einregeln.
3. Das Entrecôte jetzt auf eine Temperatur von 55°C im Kern garen. Anschließend den Grill öffnen und das Fleisch vor dem Anrichten für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Unser Tipp

Als Beilage empfehlen wir Rosmarinkartoffeln.

Zeit

Vorbereitung ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit ca. 90 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!

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMJA21-20



www.grillfuerst.de

Grillfürst BBQ Edelstahlschüssel Set mit Glasdeckel

Die stabilen BBQ-Schüsseln im 3er-Set sind aus Edelstahl gefertigt und besitzen jeweils einen absolut luftdichten Glasdeckel und einen rutschfesten Silikonfuß.

Damit sind sie perfekt für die Vorbereitung bzw. zum Marinieren von Grillfleisch geeignet, zum Servieren von Salat, Snacks und Beilagen, zum Zubereiten von Kuchen- und Brotteig oder zum Frischhalten und Transportieren von Lebensmitteln.

UVP 59,90 €*

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMJA21-20



www.grillfuerst.de

Grillfürst BBQ-Kastenform / eckiger Dutch Oven BK4 aus Gusseisen 42,5B x 15,5T x 18H cm

Die Grillfürst BBQ-Kastenform BK4 ist die Lösung für einen eckigen Dutch Oven. Dabei beinhaltet die Gusseisen Kastenform alle Eigenschaften, die die Grillfürst BBQ-Dutch Oven so erfolgreich und einzigartig machen, hier aber rechteckig mit Fokus auf Brot, Lasagne, Auflauf oder Rippchen!

UVP 49,90 €*

Gutscheincodes (gültig bis 15.09.2021)

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.



ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

Hähnchenbrustfilet

Wir bekommen unser frisches Hähnchenfleisch exklusiv von der Geflügel-schlachtereierie 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 g

Aktionspreis 2,48 € / Packung*

Gewicht: 0,230 kg | 1,08 € / 100 g

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

Jungbullen Entrecôte

Unsere ausgewählten Jungbullen-Entrecôte sind durch eine feine Marmorierung und die konsequente Fleischreifung ein echter Hochgenuss für Kenner. Freuen Sie sich auf einen exklusiven Fleischgenuss mit Geling-Garantie!

UVP 39,90 € / Packung* Gewicht: 1,0 kg

Aktionspreis 34,90 € / Packung*

Gewicht: 1,0 kg

SCHÖNSTE ZEIT ZUM GRILLEN!

Mit der Aktion "Wertvolle Familienzeit" (gültig 01.07.-31.08.2021) kann man den Sommer richtig gut genießen! 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 Fliesen-Rückers | Telefon: 06655 9603-0

www.metzgerei-robert-mueller.de

Newsletter



Facebook Fans



Instagram



YouTube Kanal





S'mores mit Butterkeks

Zutaten (für 4 Personen)

100 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchschokolade
150 g Marshmallows
100 g Butterkekse

Zubereitung

1. Die Auflaufform mit Backpapier auslegen, dann eine Schicht Butterkekse auf dem Boden verteilen, Grill auf 140°C vorheizen.
2. Schokolade hacken und in einer Auflaufform verteilen, Marshmallows über der Schokolade schichten und die Form für ca. 10 Minuten bei indirekter Hitze grillen.
3. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und mit Butterkeksen belegen. Anschließend servieren.

Zeit

Vorbereitung ca. 10 Minuten
Garzeit ca. 10 Minuten

YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Nachtisch
Spezial