

Ausgabe 05/2021


MÜLLER
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill  **Fürst**

AKTION ZÜNFTIGE HERBSTZEIT

Rezepte + YouTube Videos

(Krustenbraten vom Grill |
Tafelspitz aus dem Dutch Oven |
Kaiserschmarrn aus dem Dutch Oven)

Tipps & Tricks

Gutscheincodes & Shop-Links

O' grillt is!

Krustenbraten vom Grill





YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zutaten (für 6 Personen)

2,5 kg Schweinekrustenbraten
2 Flaschen dunkles Weißbier
5 Zwiebeln
2 Möhren
1/8 Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 EL Kümmel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
1 TL Majoran
3 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
etwas Öl



Krustenbraten vom Grill

Zubereitung

1. Das Gemüse und die Zwiebeln putzen und grob schneiden. Den Krustenbraten von allen Seiten gut salzen. Den Dutch Oven (DO) zum Anbraten im Grill vorbereiten. Wenn ausreichend Hitze vorhanden ist, den Braten von allen Seiten, außer der Schwartenseite, kräftig in Öl anbraten. Wenn der Braten gut angebraten ist, diesen rausnehmen und beiseitestellen.
2. Nun wird das Gemüse ordentlich angeschwitzt, bis es schöne Röstaromen entwickelt. Jetzt gibt man den Kümmel, das Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und den Majoran hinzu und löscht alles mit dem dunklen Weißbier ab. Der Krustenbraten wird mit der Schwartenseite auf das Gemüsebett gelegt und für ca. 15-20 Minuten geköchelt. Ist die Zeit um, nimmt man den Krustenbraten raus und schneidet die Schwarte rautenförmig ein. Jetzt den Krustenbraten mit der Schwarte nach oben zurück in den DO legen und für ca. 75 Minuten bei 180°C garen lassen. Nach der Garzeit sollte die Kerntemperatur ca. 70°C betragen.
3. Jetzt den Krustenbraten aus dem DO nehmen und den Sud abgießen. Das Gemüse durch ein Sieb passieren. Die Sauce abschmecken und nach Belieben andicken. Den Krustenbraten auf den Grill mit der Schwarte nach oben legen und auf ca. 220°C einregeln. Nach ca. 15 Minuten beginnt die Schwarte aufzupoppen. Jetzt sollte die Kerntemperatur 75°C betragen. Vor dem Anschneiden den Braten noch 5 Minuten ruhen lassen.

Unser Tipp

Für den Krustenbraten entweder Lachs mit Schwarte oder Hüfte mit Schwarte verwenden. Dazu passt ein bayrischer Krautsalat oder herzhafter Semmelknödel.

Zeit

Vorbereitung ca. 20 Minuten | Garzeit ca. 2 Stunden

Video-Anleitung mit Tipps

finden Sie auf unserem Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

Tafelspitz aus dem Dutch Oven





YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zutaten (für 6 Personen)

ca. 2,5 kg Tafelspitz
1 kg Sand- und Markknochen
Salz
Pfeffer
4 Möhren
1/2 Sellerie
2 Stangen Lauch
2 Zwiebeln
etwas Liebstöckel
etwas Petersilie
1 Glas Tafelmeerrettich
200 ml Sahne



Tafelspitz aus dem Dutch Oven (DO)

Zubereitung

1. Tafelspitz kräftig salzen und pfeffern. Den Fettdeckel am Tafelspitz unbedingt dranlassen; er gibt unserer Suppe später einen kräftigen Geschmack. Das Suppengemüse putzen und grob schneiden. Tafelspitz und Suppenknochen kräftig im vorgeheizten DO von allen Seiten für ca. 2 Minuten anbraten. Das Gemüse kurz mit anschwitzen. Jetzt den DO soweit mit Leitungswasser auffüllen, so dass das Fleisch und Gemüse komplett bedeckt sind. Jetzt die Kohlen zu 2/3 auf und 1/3 unter den DO verteilen und alles ca. 4 Stunden schmoren lassen. Nach 4 Stunden mit einer Gabel in den Tafelspitz reinstechen, um den Garpunkt zu testen. Dieser sollte bei 82°C liegen. Der Tafelspitz ist fertig, wenn das Fleisch leicht wieder von der Gabel rutscht. Gelingt dies nicht, sollte man den Tafelspitz weiterhin köcheln lassen und den Test von Zeit zu Zeit ausführen.
2. Für die Meerrettichsauce einen kleinen Topf erwärmen, dann den Tafelmeerrettich hineingeben. Mit etwas Sahne angießen und gut verrühren. Nur so viel Sahne hinzugeben, bis sie eine schöne sämige Konsistenz erhält. Das Ganze unter Rühren kurz aufkochen und danach warmhalten.

Unser Tipp

1. Den Tafelspitz aufschneiden und mit Salzkartoffeln und Rote Bete servieren.
2. Die Brühe aus dem DO durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Danach kann man sie besser entfetten. Die kräftige Rinderbrühe kann als Suppe am nächsten Tag gegessen werden oder man kocht oder friert sie einfach ein.

Zeit

Vorbereitung ca. 20 Minuten | Garzeit ca. 4 Stunden

Weitere Infos

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

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMS020-21



www.grillfuerst.de

Grillfurst Dutch Oven BBQ Edition D09

Der Grillfurst Dutch Oven BBQ Edition D09 ist die konsequente Weiterentwicklung der bekannten und beliebten Gusseisen-Töpfe.

- ▶ speziell entwickelte T-Füße für sicheren Stand auf jeder Art Rost
- ▶ extra hohe Füße, zur Nutzung mit allen Grillbriketts
- ▶ ready to use - sprühemailliert und direkt nutzbar
- ▶ kein Einbrennen nötig
- ▶ Deckel universell als Grillplatte oder Pfanne nutzbar
- ▶ gängige Größe mit ca. 8,5 Liter Volumen

UVP 84,90 €*

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMS020-21



www.grillfuerst.de

Grillfurst Ringreiniger für Dutch Oven / Gusseisen 14 x 14 cm

Der Grillfurst Ringreiniger ist universal für Guss- und Schmiedeeisen geeignet. Zum Beispiel für sämtliche Dutch Oven, Gusseisen-Planchas, Grillplatten, Grillpfannen, Pfannen aus Schmiedeeisen, Gusseisen-Formen und Backformen. Mit dem Ringreiniger aus Edelstahl entfernen Sie mühelos hartnäckige Verkrustungen und Rückstände, während Sie Material und Patina schonen.

UVP 11,90 €*

Gutscheincodes (gültig bis 15.11.2021)

Gutscheincodes mit 20% Rabatt sind gültig auf den UVP des Grillfurst-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 Grillfurst einzulösen.



ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

Krustenbraten aus der Hüfte

Das herzhafte Fleisch stammt aus der Hüfte und ist komplett mit Schwarte. Unser Krustenbraten ist eine herrliche Spezialität aus der heimischen Küche und besonders saftig und fein im Geschmack. Die knusprige Kruste wird jeden Gast in Ihrem Haus begeistern.

UVP 27,37 € / Packung* Gewicht: 2,30 kg | 1,19 € / 100 g

Aktionspreis 22,77 € / Packung*

Gewicht: 2,30 kg | 0,99 € / 100 g

16,8 % gespart

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

Tafelspitz

Unser ausgewählter Jungbullen-Tafelspitz ist durch seine Fettauflage und die konsequente Fleischreifung ein echter Hochgenuss für Kenner. Freuen Sie sich auf einen exklusiven Fleischgenuss mit Geling-Garantie!

UVP 39,75 € / Packung* Gewicht: 2,5 kg | 1,59 € / 100 g

Aktionspreis 33,75 € / Packung*

Gewicht: 2,5 kg | 1,35 € / 100 g

15,1 % gespart

Zünftiges Beisammensein

Mit der Aktion "Zünftige Herbstzeit" (gültig 01.09.-31.10.2021) lassen wir traditionelle Gerichte wieder glänzen! 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





YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Kaiserschmarrn aus dem Dutch Oven (DO)

Zutaten (für 2 Personen)

4 Eier (Gr. M), 300 ml Vollmilch, 125 g Mehl, 45 g Zucker, etwas Puderzucker, 40 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, 40 g Rosinen, 1 Packung Vanillezucker, 1 Prise Salz, 15 g Butter

Zubereitung

1. Eier trennen. Das Eiweiß mit der Küchenmaschine richtig steif schlagen und beiseitestellen. Vanillezucker, Zucker und Salz mit dem Eigelb cremig schlagen. Das Mehl und das Mineralwasser in kleinen Portionen unter das Eigelb mischen. Der Teig wird sehr dünn.
2. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Den Deckel vom DO auf dem Grill oder auf den Kohlen aufheizen und die Butter schmelzen. Nun den Teig in den Deckel geben und die Rosinen gleichmäßig in den Teig einstreuen.
3. Sobald der Teig gleichmäßig gestockt ist, wird der ganze Kaiserschmarrn gewendet und für ca. 2 Minuten weiter gebraten. Jetzt wird er mit zwei Gabeln oder Pfannenwendern in kleine Stücke zerrupft. Nach dem Rupfen wird er noch mit einer beliebigen Menge an Puderzucker bestreut und umgerührt. Der Puderzucker karamellisiert am Kaiserschmarrn. Dazu passt Apfelmus oder Zwetschgenkompott.

Zeit

Vorbereitung ca. 5 Minuten

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Nachtisch
Spezial