

Ausgabe 06/2021


**Robert
MÜLLER**
METZGEREI · GASTRONOMIE

Grill  **Fürst**

AKTION

LIEBEVOLLE WEIHNACHTSZEIT

Rezepte + YouTube Videos

(Weihnachtlicher Rinderbraten in Glühweinsauce |
Glasierter Putenbraten mit Johannisbeersauce |
Schokoküchlein mit flüssigem Kern)

Tipps & Tricks

GutscheinCodes & Shop-Links

*Fröhliche
Grillzeit überall!*

Weihnachtlicher
Rinderbraten
in Glühweinsauce



YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Weihnachtlicher Rinderbraten in Glühweinsauce

Zubereitung

1. Den Rinderbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse waschen, schälen und grob würfeln. Den Dutch Oven (DO) oder den Deckel des DO zum Anbraten vorbereiten.
2. Das Butterschmalz schmelzen und den Braten von allen Seiten scharf anbraten. Gemüse und das Tomatenmark zugeben und ca. 3 Minuten mit anbraten. Alles mit Portwein ablöschen.
3. Die Gewürze in die Teekugel geben, verschließen und in den Portwein mit einlegen. Den DO mit dem Deckel verschließen und 1,5-2 Stunden schmoren lassen.
4. Anschließend die Teekugel und den Schmorbraten aus dem DO nehmen. Den Inhalt der Teekugel entsorgen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten bis zum Servieren in der Sauce warmhalten.

Unser Tipp

Als Beilage passen Bandnudeln mit Rotkraut und Preiselbeeren sehr gut dazu. Das Gemüse kann man auch wunderbar passieren und mit Portwein auffüllen, um eine leckere Sauce zu erhalten

Zeit

Vorbereitung ca. 20 Minuten

Garzeit ca. 2 Stunden

Video-Anleitung mit Tipps

finden Sie auf unserem Metzgerei Robert Müller YouTube Kanal.

Zutaten (für 6 Personen)

- 1 kg Rinderbraten aus dem Bug
- 2 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 1/2 Liter Portwein
- Glühweingewürz
- 8 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- Teefilter und Küchengarn
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Lebkuchengewürz





Glasierter Putenbraten mit Johannisbeersauce





YouTube Video-Anleitung



Einfach scannen und Link öffnen!

Zutaten (für 8 Personen)

- 1,5 kg Putenbrustbraten
- 1 Zwiebel
- 3 EL Butter
- 300 g Johannisbeeren (TK)
- 2 EL Balsamicoessig
- 7 EL Honig
- 4 Stiele Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 TL Paprika edelsüß
- 300 ml Geflügelfond



Glasierter Putenbraten mit Johannisbeersauce

Zubereitung

1. Für die Sauce eine Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Im Dutch Oven (DO) mit 1 EL Butter ca. 5 Minuten die Zwiebeln glasig dünsten, Johannisbeeren zugeben und für ca. 5 Minuten köcheln. Mit Essig, 3 EL Honig, Salz und Pfeffer würzen. Den gewaschenen Thymian in die Sauce legen.
2. Für den Braten den Grill auf ca. 160°C einregeln. Putenbrust salzen und pfeffern. Wacholderbeeren zerstoßen und mit 1 EL Butter, 4 EL Honig und 1 TL Paprika verrühren. Die Putenbrust damit einstreichen. Dann den Braten in ein hitzebeständiges Gefäß oder in den Deckel des DO legen und mit dem Geflügelfond aufgießen. Die Putenbrust bis auf eine Kerntemperatur von 75°C indirekt grillen.
3. Nach Erreichen der Kerntemperatur den Braten in Alufolie wickeln und ruhen lassen. In der Zwischenzeit den restlichen Fond in die vorbereitete Sauce einrühren, den Thymian entfernen, alles aufkochen und abschmecken. Den Braten auswickeln, aufschneiden und mit Sauce servieren.

Unser Tipp

Als Beilage zu dem Putenbraten passen Nudeln oder Serviettenknödel.

Zeit

Vorbereitung ca. 15 Minuten | Garzeit ca. 4 Stunden

Weitere Infos

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

ONLINE-SHOP



20% Gutscheincode: RMND21-20



www.grillfuerst.de

Grillfürst Dutch Oven BBQ Edition D06

Der Grillfürst Dutch Oven BBQ Edition D06 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. 5,7 Liter Volumen

UVP 79,90 €*

ONLINE-SHOP



10% Gutscheincode: RMND21-10



www.grillfuerst.de

Petromax Muffinform mf6

Die gusseiserne Petromax Muffinform passt sich nahtlos in die Petromax Produktpalette ein und erweitert diese sinnvoll. Sie können mit der Muffinform auf Ihrem Grill, über dem Lagerfeuer oder im Backofen perfekte Muffins backen. Zum einfachen Handling besitzt die Muffinform einen Edelstahl-Bügel. An diesem können Sie die Form auch an einem Dreibein über dem Lagerfeuer aufhängen und dort Ihre Muffins backen.

UVP 39,99 €*

Gutscheinodes (gültig bis 15.01.2022)

Rabatt-Gutscheinodes 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

Falsches Filet

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von deutschen Jungbullen, so können wir unseren Kunden eine hohe, gleichbleibende Qualität bieten - und das schmeckt man!

Das Falsche Filet eignet sich hervorragend zum langsamen Schmoren und Kochen.

UVP 24,90 € / Packung* Gewicht: 1,8 kg | 1,38 € / 100 g

Aktionspreis 21,99 € / Packung*

Gewicht: 1,8 kg | 1,22 € / 100 g

11,7 % gespart

ONLINE-SHOP



Link zum Aktionsartikel:



www.wurst-geniesser.de

Putenbrustbraten

In puncto Proteine steht unsere deutsche Putenbrust an der Spitze: Kein anderes Fleisch enthält so viele Proteine wie sie.

Super mager ist sie ein echter Allrounder für die gute Küche.

UVP 34,90 € / Packung* Gewicht: 2,5 kg | 1,40 € / 100 g

Aktionspreis 29,99 € / Packung*

Gewicht: 2,5 kg | 1,20 € / 100 g

14,1 % gespart

Wir wünschen schöne Feiertage

Mit der Aktion "Liebevoller Weihnachtszeit" (gültig 01.11.-31.12.2021) stimmen wir uns auf die besinnliche Weihnachtszeit ein! 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





Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Zutaten (für 6 Personen)

210 g Butter, 210 g dunkle Schokolade, 7 Eier, 270 g Zucker,
120 g Mehl, 40 g Kakao, Backförmchen

Zubereitung

Den Grill auf indirektes Grillen vorbereiten und auf 190°C einregeln. Dunkle Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Mehl und Kakao mischen und durchsieben. Die Butter-Schokoladen-Mischung vorsichtig in die Ei-Zucker-Masse einrühren. Dann die Mehl-Kakao-Mischung unterheben. Die Mischung in die gefetteten Backförmchen verteilen und für ca. 8 Minuten backen. Wer den flüssigen Kern nicht mag, verlängert die Backzeit um weitere 4 Minuten.

AUSBILDUNGSSTART 2022 Nutze Deine Chance!

Wusstest Du schon, dass wir noch Ausbildungsplätze für den **Ausbildungsstart 2022** frei haben? Trau Dich, werde ein Teil unserer Familie und sichere Dir Deinen Ausbildungsplatz in einem unserer Ausbildungsberufe:

- ▶ **Fleischer (m/w)**, Schwerpunkt: Herstellung besonderer Fleisch- und Wurstwaren
Standort: Hauptsitz in Flieden-Rückers
- ▶ **Fachverkäufer (m/w)**, Schwerpunkt: Fleischerei
Standort: eine Filiale in Deiner Nähe
- ▶ **Industriekaufmann/-frau (m/w)**
Standort: Hauptsitz in Flieden-Rückers



Übrigens: Unsere Übernahmequote nach der Ausbildung liegt bei **95%**.
Weitere Infos rund um die Ausbildung findest Du unter
www.metzgerei-robot-mueller.de/karriere/ausbildung



UNSER KARRIERE-PORTAL Jetzt bewerben!

Werden Sie ein Teil unserer Familie und ergreifen Sie einen sicheren Arbeitsplatz in einer beständigen Branche.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams:

- ▶ **Fleischer (m/w)** | Standort: Hauptsitz in Flieden-Rückers
- ▶ **Betriebshelfer (m/w)** | Standort: Hauptsitz in Flieden-Rückers
- ▶ **Fachverkäufer (m/w)** | Standort: eine Filiale in Ihrer Nähe
- ▶ **Quereinsteiger (m/w)** | Standort: eine Filiale in Ihrer Nähe

Werden Sie Teil unseres Teams und bewerben Sie sich einfach auf eine der aktuellen Stellenausschreibungen.

Alle Stellenausschreibungen finden Sie unter
www.metzgerei-robot-mueller.de/offene-stellen

