



**WUSSTEST
DU, DASS ...**

... du bei uns im Markt
bis zu 600 Fleisch-
spezialitäten vor-
bestellen kannst?

**Frag uns!
Wir beraten dich.**

UND WELCHER GRILLTYP BIST DU?

RIND

SCHWEIN

GEFLÜGEL

VEGGIE

SO SCHMECKT DIE VIELFALT!

Ganz gleich, welcher Grilltyp du bist: Wir bieten dir eine große Auswahl an hochwertigem Grillgut – Fleisch oder auch vegetarisch und trotzdem tierisch lecker. Du brauchst Beratung in Sachen Steak, Spieße & Co.? Lass dich von uns im Markt beraten, und veredle deinen Grillgenuss auch gleich mit den richtigen Soßen und Salaten!

TOMAHAWK-STEAK

MIT ZITRONEN-KRÄUTERBUTTER

Tomahawk-Steak
vom Rind

Zutaten

- 1 Tomahawk Steak vom Rind (ca. 1000g - 1200g)
- 50 g gemischte frische Kräuter
(z. B. Zitronenthymian, Schnittlauch, glatte Petersilie, Kerbel)
- 100 g weiche Butter
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Chiliflocken
- Meersalzflocken

Zubereitung

Das Tomahawk-Steak vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur bringen. Den Fettrand kreuzförmig einschneiden und den Grill vorheizen.

Für die Zitronen-Kräuterbutter die Kräuter waschen, trocknen und sehr fein hacken. Die Butter schaumig schlagen und die Kräuter, den Zitronenabrieb, die gepresste Knoblauchzehe und die Chiliflocken unterheben. Bis zur Verwendung die Butter kühl stellen.

Das Tomahawk-Steak bei direkter Hitze auf den Grill legen und beide Seiten ca. 2-3 Min. kräftig anbraten. Das Fleisch in die Grillzone mit indirekter Hitze legen und bei etwa 140 Grad auf die gewünschte Kerntemperatur bringen. Diese liegt für medium (rosa) zwischen 55 und 57 Grad und lässt sich am einfachsten mit einem geeigneten Grillthermometer messen. Sobald die gewünschten Kerntemperatur erreicht ist, das Fleisch vom Grill nehmen und abgedeckt 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Kräuterbutter in dünnen Scheiben auf der Fleischoberseite schmelzen lassen, mit Meersalzflocken bestreuen und das Tomahawk-Steak gegen die Faser in Tranchen schneiden und servieren.



ZARTE ZEITEN FÜR GOURMETTYPEN

Nicht zu dick, nicht zu dünn, nicht zu mager und schön marmoriert ...

Wir sagen dir, worauf Kenner achten und was ein gutes Steak ausmacht.



**T-Bone Steaks
vom Rind**
für Grill und Pfanne



CUT

Die saftigsten Beefcuts wie etwa das Rib-Eye- oder T-Bone-Steak kommen aus dem Rücken oder Nacken vom Rind.



QUALITÄT

Gönn dir richtig gutes Fleisch, denn du wirst den Unterschied schmecken. Ein hochwertiges Steak erkennst du an seiner kräftigen roten Farbe und daran, dass es schön marmoriert, also nicht zu mager ist.



GESCHMACK

Damit dein Steak eine tolle Kruste bekommt und innen schön rosa und saftig bleibt, solltest du dich im Zweifel für ein etwas dickeres, gut marmoriertes Fleisch entscheiden. Das Fett schmilzt beim Garen und sorgt für intensiven Geschmack.

**DU LIEBST SCHWEINEFLEISCH?
WIR AUCH!**



DER DEUTSCHEN LIEBSTES GRILLGUT!



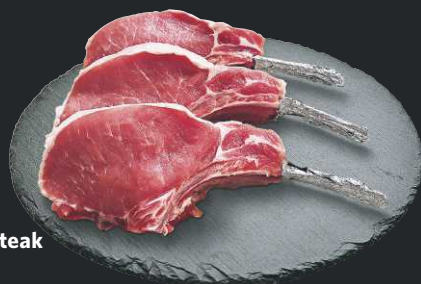
Nackensteaks
vom Schwein,
natur oder gewürzt



Schinkengrillsteaks
vom Schwein



Hirtenröllchen
Hirtenkäse mit
Bacon ummantelt



Tomahawk Steak
vom Schwein

WENN'S ZU HEISS WIRD - ECHTE DURSTLÖSCHER!



Grevensteiner Original
versch. Sorten
16 x 0,5-l-Kiste



Erdinger Alkoholfrei
versch. Sorten
6 x 0,33-l-Packung



Veltins V+ Sprizz
versch. Sorten
6 x 0,33-l-Packung

**DU BIST OFFEN FÜR
NEUES AUF DEINEN GRILL
DANN PROBIER MAL
UNSER GEFLÜGEL.**

**Hähnchengrill-
steak**
gewürzt, Hkt. A



LEICHT UND ABWECHSLUNGSREICH

Du entwickelst gern neue Rezepte und freust dich über leichten Genuss?
Dann empfehlen wir dir unser zartes Hähnchenfleisch!



CURRY-HÄHNCHEN-SPIESSE

Zutatenliste

- 360 Gramm Hähnchenbrustfilets
- 1 rote Chilischote(n)
- 3 Zentimeter Ingwer
- 5 Teelöffel Senf mittelscharf
- 2 Teelöffel Curry
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Honig
- 15 Gramm weißer Aceto Balsamico
- 4 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehe(n)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Die Würfel auf Holzspieße aufspießen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Für die Marinade: Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Senf mit Curry, Honig, Aceto Balsamico und Sonnenblumenöl verrühren. Ingwer und Chili zugeben. Knoblauchzehen schälen und dazupressen.
3. Die Spieße mit der Curry-Senf-Marinade von allen Seiten bestreichen und auf dem Grill goldbraun grillen.



Hähnchen-Spieß Ananas Halloumie

Hähnchenbrust in Würfel geschnitten und abwechselnd mit Ananas und Halloumie Grillkäse gespießt.

SCHON PROBIERT? NEUE KREATIONEN AUCH OHNE FLEISCH!



FLEISCHLOS GLÜCKLICH!

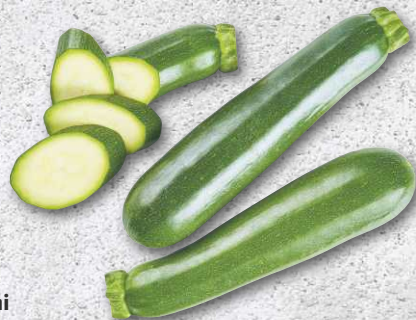
Die richtig Zarten kommen bei dir nicht von der Weide, sondern aus dem Garten. Grillgemüse ist deine leichteste Übung.

JETZT WIRD EXOTISCH!

Obst ist immer eine gute Idee, auch auf dem Grill: Genieße den fruchtig-süßen Geschmack von Ananas, Melone & Co. Oder serviere gegrillte Banane zum Dessert.



Spitzpaprika rot



Zucchini



Ananas

JETZT GEHT 'S UM DIE WURST!

Zu einem guten Grillfest gehört immer die richtige Wurst dazu! Denn Würstchen grillen ist die wahre Kunst. **Probier unsere knackigen Klassiker!**

DIE PASSENDEN SAUCEN

Werder
Tomatenketchup
450-ml-Flasche



Develey
Süß-Sauer
oder Curry
Sauce
250-ml-Flasche



Friesenbratwurst
mit Spinat, Kochschinken und Käse verfeinert



Goldmarie
Rost- oder Grillbratwurst



RICHTIG HEISSE WARE!

Deine Grillfans sind startklar? Dann ist es Zeit, anzufeuern. Setze auf gute, natürliche Materialien, beispielsweise auf zertifizierte Holzkohle von Grill Republic oder unsere Ökozündwolle von Favorit.

Für eine ideale Hitze im Grill heißt es Deckel schließen und Belüftung regeln. So sorgst du für eine perfekte Glut, gleichbleibende Hitze und gelungene Grillergebnisse.



Dieses und weiteres Grillzubehör findest du bei uns im Markt.



Grillis
5-kg-Sack

Cocos Grillketts
3-kg-Beutel



Grill Republic
Holzkohle
FSC-zertifizierte Holzkohle
10-kg-Sack

UNSER TIPP

Standardrundgrill
Rundgrill mit integriertem Windschutz und höhenverstellbarem Grillrost, Größe ca. 37 x 37 x 54 cm