

GENIESSERSEITEN

NEU:
WEBER-
COUPONS
Rückseite



Seite 2

VORWORT
ÜBER UNS & MEHR

Seite 3

BESTE STÜCKE
FÜR DEN GRILL

Seite 4

REZEPT TIPP
RIB-EYE-STEAK



VORWORT

LIEBE LESERINNEN UND LESER,



wenn es in der Nachbarschaft unverschämter lecker duftet und Sie Rauchschwaden aufsteigen sehen, dann ist klar: die Grillzeit ist (endlich) wieder da! Mit Steaks, Würstchen, Spießen und natürlich neuen Trends.

In dieser Grill-Ausgabe der Genießerseiten haben wir neben spannenden Rezepten auch eine kleine Fleischkunde für Sie vorbereitet. Erfahren Sie, welche Fleischstücke sich gut für den Grill eignen und lassen Sie sich davon inspirieren.

Und jetzt schnell die Holzkohle anfeuern oder die Gasflasche aufdrehen und den Nachbarn neidisch machen, denn bei Ihnen duftet es mit unseren besten Stücken natürlich am Leckersten :-)

Ihr Thomas Weber & Team

Herausgeber „Genießerseiten“

WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

Konzeption, Grafik, Text & Realisation

B+P | Die Werber GmbH

Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn

Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799

werber@brust-partner.de

www.brust-partner.de

GRILLZWIEBELN MIT MINZE

Die weißen und roten Zwiebeln abziehen. Je nach Größe vierteln oder achteln. Zwiebeln mit 2 EL Öl in einer feuerfesten Form mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln auf dem Grill etwa 10 bis 12 Minuten braun und bissfest garen. Dabei einmal umrühren.

Für den Sud: Cidre in einem Topf erhitzen. Brühe und Zitronensaft hinzugeben. Chilischote andrücken und dazugeben. Alles bei starker Hitze für 5 Minuten auf die Hälfte einkochen. Den Sud mit Honig und Salz abschmecken. Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Zwiebeln und restlichem Öl unter den Sud mischen. Abkühlen und etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

ZUTATEN

- 300 g rote Zwiebeln
- 300 g weiße Zwiebeln
- 4 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- SUD: 125 ml trockener Cidre oder Apfelsaft, 125 ml Gemüsebrühe, 2 EL Zitronensaft, 1 kleine getrocknete Chilischote, 2 TL Honig, 1/2 Bund Minze.

Rezept-Tipp



WURST DER WOCHE

NATÜRLICHER GESCHMACK

Würste gibt es in roher und gebrühter Form. Ob als Feine Wurst, Mittलगroße oder Grobe Wurst lässt sie keine Wünsche offen. Bei uns gibt es wöchentlich die Wurst der Woche. Hier stellen wir für Sie immer wieder neue Geschmackskomponenten zusammen. Sei es als traditionelle Schlesische Weisswurst, unseren klassischen Webergriller oder besonders verfeinert wie z.B. die Rucola-Bratwurst. Entdecken Sie unsere Vielfalt. Neugierig? Nutzen Sie ganz einfach den Bratwurst-Kennenlern-Coupon.

Übrigens: Die Wurst der Woche gibt's immer donnerstags bis samstags.



KLEINE FLEISCHKUNDE

FÜR DEN GRILL BESTENS GEEIGNET SIND DIESE FLEISCHSTÜCKE:

RIND

- Rinderfilet
- Rumpsteak
- Hüftsteak
- Rib-Eye

KALB

- Kalbsfilet
- Kalbsrücken
- Kalbshüfte

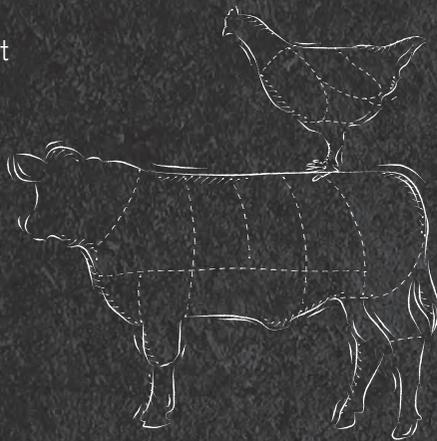
LAMM

- Lammbeinscheiben
- Lammkotelett
- Lammlachse
- Lammspieße
- Lammsteaks aus der Keule
- Cevapcici

GEFLÜGEL

- Hähnchenbrust
- Putenfilet
- Filet-Spieße

*Tipp:
lassen Sie sich von
unseren Wochenangeboten
inspirieren!*



FILET (RIND, KALB, GEFLÜGEL)

Filet (französisch für „dünner Faden“), deutsch Lende oder Lendenbraten, ist der keulenförmige Muskelstrang (Psoasmuskel), der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule entlangzieht. Diese Fleisch ist besonders zart, mager und saftig. Das breitere, hinten liegende Ende eines Filets wird Filetkopf oder Chateaubriand genannt; aus ihm werden Filetsteaks wie z. B. Chateaubriands geschnitten. Tournedos oder Medallions werden aus dem mittleren Bereich gewonnen, Filets mignon aus dem vorderen, schmalen Ende, der Filetspitze.

RUMPSTEAK (RIND)

Als Rumpsteak bezeichnet man eine Scheibe vom Rinderrücken. Rump bezieht sich dabei auf den Englischen Begriff für Kruppe, während Steak die Zubereitungsart beschreibt. Auch wird es teilweise als Entrecôte bezeichnet, wenn man den französischen Begriff dafür verwenden will.

RIB-EYE (RIND)

Als Rib-Eye-Steak bezeichnet man Steaks aus der Hochrippe. Es ist leicht marmoriert und hat einen schmackhaften Fettrand. Der Name Rib-Eye-Steak wurde diesem Stück Fleisch gegeben, weil das von Fett umrahmte Muskelfleisch wie ein Auge (Eye) aussieht.

HÜFTSTEAK (RIND, KALB)

Das Hüftsteak wird auch als Huft Steak bezeichnet. Aus der Hüfte werden meist zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Das Hüft Steak läßt sich wie ein Rumpsteak zubereiten.

KOTELETT (LAMM)

Koteletts (frz. côtelette „Rippchen“, aus frz. côte bzw. lat. costa „Seite“, „Rippe“), Rippchen oder Karrees sind Scheiben aus dem Rippenstück mit Knochen. Das Rippenstück befindet sich beiderseits der Wirbelsäule hinter dem Nacken.

CEVAPCICI (LAMM, RIND)

Diese werden aus Lammfleisch hergestellt, jedoch sind auch Varianten aus Schweine- und Rindfleisch gängig. Aus der gewürzten Masse werden Röllchen mit etwa 1–2 cm Durchmesser geformt, die bestenfalls über Nacht durchziehen und auf dem Grill gebraten werden.

SPIESS (LAMM, GEFLÜGEL)

Der Ausdruck Fleischspieß bezeichnet auf Holz- oder Metallspieße gesteckte Fleischstücke, die in dieser Form gegart werden. Es gibt verschiedene Varianten des Spießes z.B. aufgereichte Fleischstückchen mit Zwiebeln, Paprika und Gemüse. Verzehrtipp: Mit einer Hand das breitere Ende anheben und die Stücke einzeln, angefangen beim untersten, mit der Gabel vorsichtig über die Spitze des Spießes auf den Teller schieben.

BRUST (GEFLÜGEL)

Die Brust unterteilt sich in das größere Außenfilet und das kleinere Innenfilet. Die Brust ist besonders mager. Hähnchenfleisch, Puten-, Gänse- und Entenfleisch leisten einen wertvollen Beitrag für eine ausgewogene Ernährung.

WICHTIG: Geflügel immer gut durchgaren.

WEBER-COUPONS

Einfach Coupons in unserer Fleischerei abgeben und satte Rabatte abräumen.

BRATWURST-KENNENLERNPAKET

Lernen Sie unsere Vielfalt kennen.*

*Angebote ausgenommen

gültig von 15.05. - 01.07.2017
Einlösbar in unserer Fleischerei. Solange der Vorrat reicht.

WEBER
NATÜRLICH FLEISCH

100 g
1,49
Euro

20%

auch Wurst
und Fleisch

Ab einem Einkaufswert von 100 Euro!*

*Angebote ausgenommen

gültig von 15.05. - 01.07.2017
Einlösbar in unserer Fleischerei. Solange der Vorrat reicht.

WEBER
NATÜRLICH FLEISCH

10%

auch Wurst
und Fleisch*

*Angebote ausgenommen

gültig von 15.05. - 01.07.2017
Einlösbar in unserer Fleischerei. Solange der Vorrat reicht.

WEBER
NATÜRLICH FLEISCH

RUMPSTEAK

mariniert, ab vier Wochen gereift.

**EIGENE
HERSTELLUNG!**

gültig von 15.05. - 01.07.2017
Einlösbar in unserer Fleischerei. Solange der Vorrat reicht.

WEBER
NATÜRLICH FLEISCH

100 g
3,29
Euro

RIB-EYE-STEAKS MIT KNOBLAUCHKRUSTE UND GRÜNEM SPARGEL

Genuss-Tipp

FÜR 4 PERSONEN

Für die Würzpaste den Knoblauch fein hacken, anschließend mit Salz bestreuen und mit einer Messerklinge zu einer Paste zerdrücken. Die Knoblauchpaste in eine kleine Schüssel geben, Petersilie, 4 EL Olivenöl, 2 TL Aceto balsamico und 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer hinzufügen.

Die Steaks auf beiden Seiten gleichmäßig mit der Paste einreiben. 20-30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die trockenen, holzigen Enden der Spargelstangen entfernen. Den Spargel dünn mit Öl bestreichen und salzen.

Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze vorbereiten.

Die Steaks über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen (6-8 Min. für

rosa/rot bzw. medium rare). Einmal wenden. Vom Grill nehmen und ruhen lassen, während der Spargel grillt.

Die Spargelstangen rechtwinklig zu den Streben auf den Grillrost legen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 4-6 Min. grillen, bis sie leicht gebräunt und bissfest sind. Die Stangen währenddessen ab und zu auf dem Rost drehen und rollen. Vom Grill nehmen und auf einer großen Servierplatte anrichten.

Warm zusammen mit den Rib-Eye-Steaks servieren. Guten Appetit!

ZUTATEN

- 4 große Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- 4 EL fein gehackte frische glatte Petersilie
- Olivenöl
- 2 TL Aceto balsamico
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Rib-Eye-Steaks, je 300-350 g & 2,5 cm dick
- 500 g grüner Spargel

