

# GENIESSERBLÄTTCHEN

## GRILLSPEZIALITÄTEN RIND / SCHWEIN / GRILLWURST

Neben dem klassischen Steak bieten wir Ihnen verschiedene leckere Spezialitäten und Raritäten für den Grill an. Lernen Sie heute ein paar davon kennen:

### DRY AGED

#### GRILLSPEZIALITÄTEN VOM RIND

- Porterhouse Steak ist mit großem Filetanteil am Knochen gereift
- T-Bone Steak etwas kleinerer Filetanteil als beim Porterhouse Steak
- Rinderkotelett der Extraklasse - besonders intensiver Geschmack



#### GRILLSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Lummertaschen gefüllt mit

- Tomate/Mozzarella
- mit mageren Schinkenwürfeln und Zwiebeln
- Senf, Zwiebel und Salami
- Salami, Käse, Oregano, Paprika, Jalapeños und etwas Hackfleisch

Spareribs in Gewürzlake vorgegart und mit Honigmarinade verfeinert.

#### GRILLWÜRSTE

- Italienische Bratwurst (Salsiccia) mit Fenchelsamen, pikant gewürzt
- Webergriller ohne Haut mariniert
- Kalbsbratwurst mit Rapsöl
- Käsegriller mit Emmentaler

Starten Sie Ihre Grill-Saison und probieren Sie sich einfach mal durch - wir beraten Sie gerne im Laden.

### LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wenn es in der Nachbarschaft unverschämt lecker duftet und Sie Rauchschwaden aufsteigen sehen, dann ist klar: die Grillzeit ist (endlich) wieder da! Und da gibt es natürlich bei uns das passende Grill-Gut. Ob klassisch, deftig oder exotisch - wir liefern die besten Stücke für Ihren Grill.

Lernen Sie in dieser Ausgabe des Genießerblättchens unsere Highlights im Grillbereich kennen und hoffentlich auch bald live lieben. Denn Liebe steckt auch in jedem Einzelnen unserer Stücke drin.

Und jetzt schnell die Holzkohle anfeuern oder die Gasflasche aufdrehen und den Nachbarn neidisch machen, denn bei Ihnen duftet es mit unserem Grill-Gut natürlich am Besten :-)

Ihre Fleischerei Weber aus Geisweid

175 JAHRE

**WEBER**  
NATÜRLICH FLEISCH

# MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

In unserer Fleischerei bieten wir ausschließlich Geflügel, Kalb- und Lammfleisch in Bio-Qualität an. Denn hier stimmt einfach alles: die Aufzucht und Haltung der Tiere, die Schlachtung und vor allem der Geschmack. Was uns zu dieser Entscheidung bewogen hat? Uns war es wichtig, uns konsequent von den schlechten Bedingungen zu distanzieren, die bei der Geflügelhaltung noch immer die Regel sind. Dunkle, enge Ställe, zu viele Tiere auf zu kleinem Raum und der geradezu maßlose Umgang mit Antibiotika. Nach den strengen



Bio-Qualität

Bio-Richtlinien haben alle Tiere zum Beispiel Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh und werden in Ställen mit viel Tageslicht gehalten. Und auch bei den Futtermitteln punktet Bio: So wird ausschließlich einheimisches, gentechnisch nicht verändertes Futter eingesetzt.

Hier ein kleiner Auszug unserer besonderen Spezialitäten für den Grill:

## GRILLSPEZIALITÄTEN VOM GEFLÜGEL

Hähnchenbrust mit Lemon Pfeffer  
Putenbrust und Hähnchenspieße mit Curry  
Putenspieße asiatisch gewürzt  
Hähnchenkeule mit Kräutern

## GRILLSPEZIALITÄTEN VOM KALB

Kalbshaxe ideal zum Niedertemperatur-Garen

## GRILLSPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Lammbeinscheibe mit Rosmarin verfeinert

Wir wünschen Ihnen einen GUTEN APPETIT!!!

# CHUTNEY VON GETROCKNETEN SAUERKIRSCHEN

1 EL Rotwein mit der Stärke anrühren. Die restlichen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze stark reduzieren. Zum Schluss das Lorbeerblatt entfernen und das Chutney mit etwas angerührter Stärke abbinden. Das heiße Chutney in ein Glas mit Schraubverschluss füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

## ZUTATEN

50 ml trockener Rotwein  
Speisestärke  
120 g getrocknete Sauerkirschen  
10 g gemahlener Ingwer  
30 g Rohrzucker  
1 Lorbeerblatt  
100 ml Kirschsafte  
1 Prise Meersalz

Rezept-Tipp



# STEAK-FINGERTEST

**HAND DRAUF:  
SO WERDEN IHRE STEAKS PERFEKT!**

Damit Sie Ihre Steaks genau so auf den Teller bekommen, wie Sie oder Ihre Gäste es mögen - noch englisch, rosa oder durchgebraten, gibt es einen ganz einfachen Trick:

## DIE DAUMENBALLEN-DRUCKPROBE

Halten Sie Ihre linke Hand locker geöffnet und drücken Sie mit dem rechten Zeigefinger auf dem Daumenballen. So fühlt sich das Fleisch an, wenn es englisch ist. Wenn Sie die Hand ganz öffnen, ohne sie zu überstrecken, entspricht die Festigkeit des Daumenballens einem medium-gebratenen Steak. Wenn Sie die linke Hand so weit wie möglich durchstrecken, fühlt sich der Daumenballen fest an, wie ein durchgebratenes Steak.

Wie immer Sie Ihr Fleisch mögen, wir wünschen Ihnen das richtige Fingerspitzengefühl und eine herrliche Grillsaison 2015.

## WEBER | NATÜRLICH FLEISCH

57078 Siegen-Geisweid | Röntgenstraße 21

Tel: 0271 81126 | Fax: 0271 8706109

info@fleischerei-weber.de

www.fleischerei-weber.de

www.facebook.com/weber.natuerlich.fleisch