

# Fleisch & Wurst

Die moderne Zeitschrift aus Ihrem Fleischer-Fachgeschäft

Deutschland 1,50 € • Österreich 1,50 €

**Rätsel-Spaß**  
mit vielen tollen Gewinnen!



Kochen am Lagerfeuer S. 4-9



Leckerer vom Grill S. 28-35

**PROFI-TIPPS**  
von Heiko Brath

Der Metzger ist auch Grillmeister und Fleischsommelier.

# Ein Sommer voll Genuss!



**Robert Huber**  
Geschäftsführer  
MOGUNTIA-WERKE  
Gewürzindustrie GmbH

Liebe Leserinnen und Leser der Fleisch & Wurst,

## Welcher Griller sind Sie?

War es früher nur das Würstchen auf dem Stock über dem Lagerfeuer, so hat sich heute das Zubereiten von Essen über einer direkten Hitzequelle zur Philosophie entwickelt.

So unterscheidet man verschiedene Grilltypen, die eines gemeinsam haben – ein leckeres Essen mit reichlich Röstaromen auf den Tisch zu bringen, der nach Möglichkeit im Freien stehen sollte.

Da gibt es den Traditionalisten, der direkt auf der heißen Holzkohle grillt.

Den Camper und Cowboy, der sein Grillgut am liebsten über das offene Feuer hängt.

Den Fortgeschrittenen, der auf Brikett grillt und direktes und indirektes Grillen unterscheiden kann.

Den Effizienten und sauberen Griller, der seinen Gasgrill über alles liebt und am liebsten jeden Tag grillen würde.

Den Balkon- oder Terrassengriller, der kurzerhand den Elektrogrill anwirft und möglichst wenig Geruchsbelästigung wünscht.

Den Profigriller, der neben seinem Smoker auch alle anderen Grillarten beherrscht.

Doch wird trotz aller Grilltechnik das BBQ nur mit den richtigen Zutaten zum Vergnügen. Deshalb hole ich das Fleisch und die Würstchen beim Metzger meines Vertrauens. Hier bekomme ich die leckersten Würstchen und das Fleisch direkt auf meine Bedürfnisse zugeschnitten, natur, schon perfekt eingelegt oder als Spieß.

Herzlichst Ihr  
Robert Huber

## Inhalt

|  |       |
|--|-------|
| Rezepte für Camping und Lagerfeuer ..... | 4–9   |
| Welcher Grill passt zu mir? .....        | 10–11 |
| Pulled Food .....                        | 12–15 |
| Die schönsten Seen .....                 | 16–19 |
| Leckeres aus Kärnten .....               | 20–23 |
| Rätsel und Gewinnspäß .....              | 24–25 |
| Metzgermeister Heiko Brath .....         | 26    |
| Das neueste Grillzubehör .....           | 27    |
| Grillrezepte .....                       | 28–35 |
| Köstliche Salate .....                   | 36–39 |
| Handliches fürs Picknick .....           | 40–42 |
| Hätten Sie's gewusst? .....              | 43    |
| Leckere Limonaden .....                  | 44–45 |
| Lieblingsrezept .....                    | 46    |
| Witze, Auflösungen, Impressum .....      | 47    |





„Gezupftes“ aus dem Ofen

# Saftig, zart & lecker

Pulled Pork, Chicken oder Duck – diese Gerichte sind gerade der absolute Renner in deutschen Küchen!



## Pulled Pork im Brötchen

### Zutaten für 8 Portionen

- 2 kg Schweinenacken  
(ohne Knochen)
- 6 EL Barbecue-  
Gewürz
- 400 ml Ananassaft
- 400 ml Gemüsebrühe  
aus VEGETOR® Fix
- 3 EL brauner Zucker
- 8 Baguette-Brötchen
- 200 ml Barbecue-  
Soße

### Zubereitung

**1** Ofen auf 130° C vorheizen. Fleisch mit Barbecue-Gewürz groß-

zügig bestreuen und einreiben.

**2** Fleisch mit Folie umwickeln und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. 2 Stunden bevor das Fleisch in den Ofen soll aus dem Kühlschrank nehmen.

**3** Ananassaft, Brühe und braunen Zucker mischen. Fleisch auf ein Gitter setzen und in die dickste Stelle das Bratenthermometer einstecken.

**4** Eine große Auflaufform mit 400 ml

der Ananas-Brühe-Mischung füllen und auf ein Blech geben. Unten in die unterste Backofenschiene schieben. Fleisch auf einem Rost so über die Auflaufform setzen, dass es mittig über der Form liegt. Im Ofen garen lassen. Das Fleisch alle 30 Minuten mit dem Ananassud bestreichen.

**5** Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von 90° C hat (nach ca. 6 Stunden), ist es fertig. Fleisch in Alufolie

wickeln, im ausgeschalteten Ofen 1 Stunde ruhen lassen. Bratensud in eine Schüssel füllen und mit der Barbecue-Soße mischen.

**6** Das fertige Fleisch mit Gabeln zu Fasern zerzupfen. Brötchen aufschneiden, Fleisch hineingeben, mit Soße begießen. Evtl. mit Kresse belegen.

**Fertig in: 6 1/2 Stunden**  
**Pro Portion: 674 kcal,**  
**49 g E, 33 g F, 17 g KH**

Fotos: ©Shutterstock.com (1)/©Thinkstock.com (1)



Ohne  
Zusatzstoffe  
eine leckere  
Gemüse-  
bouillon.





Purer Fleisch-Genuss

# Ran an den Rost!

Darauf haben wir alle so lange gewartet – endlich wird wieder die Grill-Saison mit all den Leckereien eingeläutet!



## Marinierte Nackensteaks

Zutaten für  
4 Portionen

- 1 Bund Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 4 Nackensteaks vom Schwein (à ca. 175 g)
- 1 kg Weißkohl ● Salz
- 1 Glas geröstete rote Paprika (370 ml)
- 1 große Zwiebel
- 1 TL Zucker
- 3–4 EL Weißweinessig
- 150 g Frischkäse
- „Paprika-Chili“

(z. B. miree) ● Pfeffer  
● 1/2 Bund Petersilie

### Zubereitung

**1** Thymian putzen. Blättchen abzupfen (etwas zum Garnieren beiseitelegen) und hacken. Knoblauchzehen abziehen, ebenfalls hacken. Thymian, Knoblauch, Olivenöl, abgeriebene Zitronenschale und -saft in einer Schüssel verrühren. Fleisch waschen, trocken tupfen, in die Marinade legen. Zugedeckt 2 Stunden kalt stellen.

**2** Weißkohl putzen, Strunk heraus-schneiden. Kohl waschen, in feine Streifen schneiden. Mit 1 TL Salz vermengen und beiseitestellen. Paprika abtropfen lassen, in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Weißkohl, Zwiebel, Paprika, Zucker, Essig und Frischkäse mischen. Mit Pfeffer würzen. Kalt stellen.

**3** Petersilie putzen. Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Steaks aus der

Marinade nehmen, abtropfen lassen. Salzen, pfeffern. Auf dem heißen Grill 5–7 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden. Petersilie unter den Salat mischen. Salat pikant abschmecken und mit den Steaks anrichten. Mit Thymian garniert servieren.

### Fertig in:

(ohne Wartezeit):

ca. 35 Minuten

Pro Portion: 540 kcal, 37 g E, 38 g F, 13 g KH

Fotos: miree (1) / Shutterstock.com (1)





# Wir lieben Hack!



Fotos: Moguntia (1) / shutterstock.com (1)

In dem neuen Hackfleisch Gewürzsatz von MOGUNTIA steckt richtig viel Geschmack.

Mit dem Hackfleisch Gewürzsatz von MOGUNTIA gelingen gewürztes Schweinemett, Hackepeter, Tatar, Frikadellen, Ham- und Beefburger, mit Hack gefüllte Kohlrouladen oder auch köstliche Maultaschen garantiert. Es eignet sich ebenfalls sehr gut für gefüllte Nudeln oder köstliches gefülltes Gemüse. Mit dem Hackfleisch Gewürzsatz verfeinern Sie Braten- ebenso wie Gänse- und Hähnchenfüllungen. Haschee, Bolognese und andere Hackfleischsoßen schmecken damit gleich nochmal so gut. Es überzeugt sogar als Steak- und Bratenwürzung.

*Das Hackfleisch Gewürzsatz von MOGUNTIA gibt es im Portionsbeutel zum Würzen von 250 g Hackfleisch.*

