

# EDEKA PREMIUM FLEISCH

JETZT  
GRATIS KATALOG  
MITNEHMEN

&  
BESTELLSCHEIN  
AUSFÜLLEN



## IRISCHES LAMM

Traditioneller  
Geschmack mit  
vielfältigem Einsatz



## CHAROLUXE

Edle Teilstücke  
vom Rind  
aus Frankreich

## SCOTLAND HILLS

Genießerstücke  
vom Rind  
für alle Grillfans



# QUALITÄT ZUM ANBEISSEN

Was will man mehr?

Zaubern Sie etwas Besonderes auf den Tisch. In unserem Katalog können Sie unser vielfältiges Angebot an hochwertigem Premium-Fleisch entdecken. Außerdem haben wir Tipps für die perfekte Zubereitung von Rinderfilet, Spanferkel oder Hühnchen sowie praktisches Hintergrundwissen rund um das Thema Premium-Fleisch für Sie.

All diese schmackhaften Spezialitäten können Sie ganz bequem bei uns bestellen. Nutzen Sie dafür den hier beigefügten Bestellschein und geben Sie darauf die von Ihnen gewünschte Menge an.

**Viel Spaß beim Stöbern und Schlemmen.**

Ihr EDEKA-Team

# VOLLER GESCHMACK

## 01 RIND

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch! Färse, Ochse, Jungbulle – jedes Tier hat seine ganz eigenen Qualitäten.  
**ab Seite 10**



## 02 SCHWEIN

Das mit Abstand meistverzehrte Fleisch in Deutschland! Es ist reich an Vitamin B und damit besonders gut für das Nervensystem und den Stoffwechsel.  
**ab Seite 40**



## 03 KALB

Das magerste Fleisch von allen! Dadurch besonders zart und einfach zuzubereiten.  
**ab Seite 52**



## SOMMER HIGHLIGHTS

Glühende Kohlen  
**Seite 6/7**  
\*  
Zeit zum Anbraten  
**Seite 8/9**

## 05 GEFLÜGEL

So vielseitig wie Geflügel ist kaum ein anderes Fleisch! Mit seinem milden Geschmack passt es zu zahlreichen Gerichten.  
**ab Seite 68**



## 04 LAMM

Eine zarte und beliebte Delikatesse! Einzigartig im Geschmack und vielfältig in der Zubereitung.  
**ab Seite 60**



## WAGYU RIND

Die First Class unter dem Premium-Fleisch  
**ab Seite 26**

# GLÜHENDE KOHLEN



## UNSER TIPP

Lassen Sie die Holzkohle gut durchglühen. Nach ca. 30 Minuten bildet sich eine weiße Ascheschicht, dann können Sie das Fleisch auflegen. Würzen Sie lieber etwas sparsamer, damit der Eigengeschmack zur Geltung kommt. Überschüssiges Fett schneiden Sie erst nach dem Grillen ab.

## [SHORT LOIN T-BONE]

Durch den Knochen entfalten sich auf dem Grill intensive Röstaromen.  
auf Seite 20



[edeka.de/rezepte](https://www.edeka.de/rezepte)



## [TOMAHAWK STEAK]

Kräftige Marmorierung, intensives Aroma und ein echter Hingucker!  
auf Seite 32

## [ENTRECÔTE]

Das charakteristische Fettagge im marmorierten Fleisch bietet ein einmaliges Geschmackserlebnis.  
auf Seite 30

## [PRESA IBERICO]

Ein kerniger, marmorierter Cut mit nussigem Aroma.  
auf Seite 51

## [LAMM KOTELETT]

Mager, zart und intensiv im Geschmack.  
ab Seite 64

# ZEIT ZUM ANBRATEN

Endlich Sommer! Zeit, den Grill anzuhetzen - oder lieber mal was Neues ausprobieren? Ein saftiger Braten ist eine schmackhafte Abwechslung für Ihre Party im Sonnenschein. Probieren Sie es aus – alle Rezept-Highlights zum Selbermachen stehen online für Sie bereit.



[edeka.de/rezepte](https://edeka.de/rezepte)

## UNSER TIPP

Vor dem Anbraten das Fleisch auf Zimmertemperatur bringen. So verhindern Sie, dass der Braten zäh wird. Damit der Fleischsaft beim Aufschneiden nicht austritt, das Fleisch nach der Zubereitung mit Alufolie abdecken und in der Restwärme des Grills (etwa 80 °C) 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.

### [HÄHNCHEN BRUSTFILET]

Ab in den Ofen, mit leckerem Gemüse und Kartoffeln.  
**auf Seite 72**



### [HÄHNCHEN GANZ]

Ein Klassiker, den jeder liebt. Innen saftig zart und außen knusprig.  
**auf Seite 73**



### [RINDER ROASTBEEF]

Fettarm, bissfest und rundum saftig!  
**auf Seite 22**



### [LAMM BRATEN]

Mageres Fleisch mit einer außergewöhnlich feinen Note.  
**auf Seite 65**



### [KALBS BRATEN]

Besonders zart und saftig. Perfekt für eine besondere Gelegenheit.  
**auf Seite 57**



### [SCHWEINE KOTELETTE]

Dank feiner Fettauflage saftig und intensiv im Geschmack.  
**auf Seite 48**



# RIND AUS ALLER WELT

Ob Charolais, Angus oder Wagyu.  
Jede Rinderrasse ist auf ihre Art besonders.  
Und dadurch ist auch jedes Fleisch  
einzigartig im Geschmack.  
Damit sich dieser voll entfalten kann,  
achten wir stets auf eine ausgezeichnete  
Lebensqualität der Tiere.

\*

**ENTDECKEN SIE DEN  
UNTERSCHIED!**

**SAFTIGE  
WIESEN SCHMECKEN  
AM BESTEN**

Und das schmeckt  
man auch beim  
Fleisch.

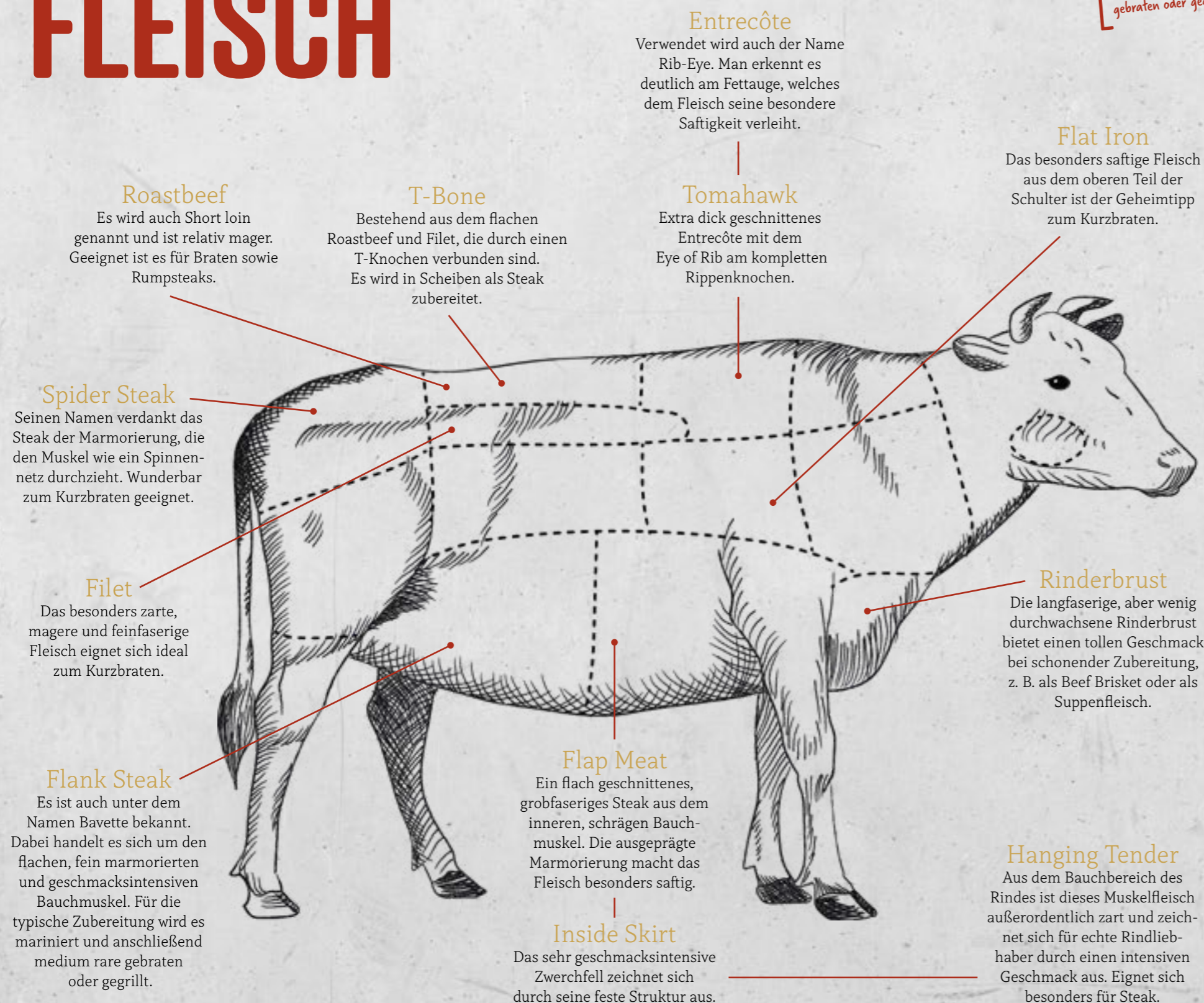
**UNTER FREIEM  
HIMMEL LEBEN**

Viel Bewegung ist  
entscheidend für  
das Aroma.

**VIEL PLATZ  
UND FÜRSORGE**

Das macht das  
Fleisch einzigartig  
und kostbar.

# RIND FLEISCH



## Roastbeef

Es wird auch Short loin genannt und ist relativ mager. Geeignet ist es für Braten sowie Rumpsteaks.

## T-Bone

Bestehend aus dem flachen Roastbeef und Filet, die durch einen T-Knochen verbunden sind. Es wird in Scheiben als Steak zubereitet.

## Entrecôte

Verwendet wird auch der Name Rib-Eye. Man erkennt es deutlich am Fetttage, welches dem Fleisch seine besondere Saftigkeit verleiht.

## Tomahawk

Extra dick geschnittenes Entrecôte mit dem Eye of Rib am kompletten Rippenknochen.

## Flat Iron

Das besonders saftige Fleisch aus dem oberen Teil der Schulter ist der Geheimtipp zum Kurzbraten.

## Spider Steak

Seinen Namen verdankt das Steak der Marmorierung, die den Muskel wie ein Spinnennetz durchzieht. Wunderbar zum Kurzbraten geeignet.

## Filet

Das besonders zarte, magere und feinfaserige Fleisch eignet sich ideal zum Kurzbraten.

## Flank Steak

Es ist auch unter dem Namen Bavette bekannt. Dabei handelt es sich um den flachen, fein marmorierten und geschmacksintensiven Bauchmuskel. Für die typische Zubereitung wird es mariniert und anschließend medium rare gebraten oder gegrillt.

## Flap Meat

Ein flach geschnittenes, grobfaseriges Steak aus dem inneren, schrägen Bauchmuskel. Die ausgeprägte Marmorierung macht das Fleisch besonders saftig.

## Inside Skirt

Das sehr geschmacksintensive Zwerchfell zeichnet sich durch seine feste Struktur aus.

## Rinderbrust

Die langfaserige, aber wenig durchwachsene Rinderbrust bietet einen tollen Geschmack bei schonender Zubereitung, z. B. als Beef Brisket oder als Suppenfleisch.

## Hanging Tender

Aus dem Bauchbereich des Rindes ist dieses Muskelfleisch außerordentlich zart und zeichnet sich für echte Rindliebhaber durch einen intensiven Geschmack aus. Eignet sich besonders für Steak.

Der Begriff „Rumpsteak“ steht für eine Scheibe Rindfleisch. „Rump“ bezieht sich dabei auf den englischen Ausdruck für die Körperregion Kruppe, während „Steak“ die Zubereitungsart beschreibt: Rumpsteaks werden üblicherweise gebraten oder gegrillt.

## SCHON GEWUSST?

Ein perfektes Steak sollte gut abgehangen und mindestens zwei Zentimeter dick geschnitten sein.

Je feiner die Fettmarmorierung, desto intensiver der Geschmack und desto hochwertiger die Qualität. Muskelpartien, die weniger beansprucht werden, wie zum Beispiel der Rücken, sind feinfaseriger und daher besonders gut zum Grillen geeignet.



**GENIESSEN SIE VIELFALT!**

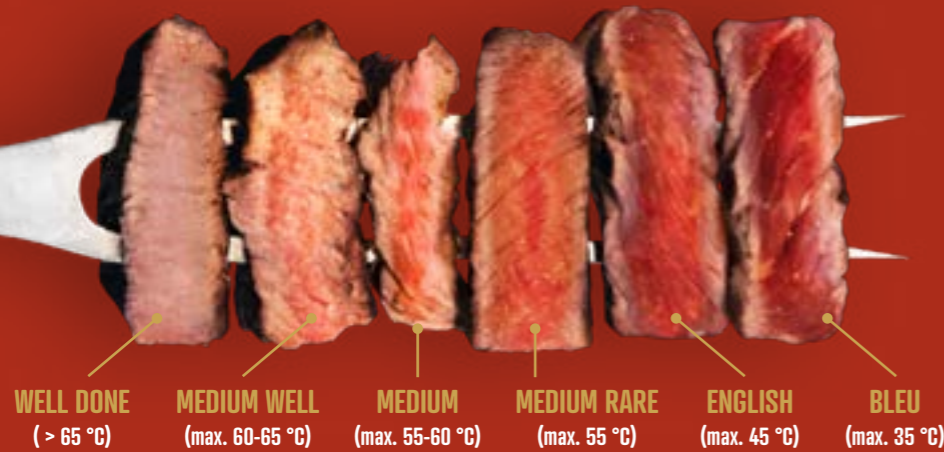


# WAREN KUNDE

Ihre Gäste mögen's gut durch, leicht rosa oder doch schön blutig? Kein Problem! Wir verraten Ihnen, wie Sie Ihre Grillkünste zur Perfektion bringen. Entscheidend beim perfekten Steak ist vor allem die Kerntemperatur.



## GARSTUFEN



Für optimales Gelingen sollte das Fleisch vor der Zubereitung Raumtemperatur haben. Vor dem Servieren lassen Sie das Steak 5 Minuten ruhen, damit sich die Fleischsäfte im Fleisch verteilen. Packen Sie es dafür einfach in Alufolie, so bleibt es schön warm.

## AUF EINEN BLICK

GERICHTE	ZUBEREITUNGSART	TEILSTÜCK
Steaks, Rinderbraten, Geschnetzeltes	Braten	Roastbeef, Filet, Keule, Schulter
Steaks	Grillen	Filet, Roastbeef, Hüfte
Gulasch, Rouladen	Schmoren	Hals, Schulter, Hohe Rippe, Wade, Ober- und Unterschale
Suppenfleisch, Beinscheiben, Tafelspitz	Kochen	Tafelspitz, Hohe Rippe, Zungenstück, Brust, Wade, Quer- und Flachrippe

# AUS DEM ABC DES BBQ

So gelingt das perfekte Steak vom Gasgrill

## VOR DER ZUBEREITUNG

- \* Steaks mindestens eine Stunde vor dem Grillen aus der Kühlung holen
- \* Hochwertiges Fleisch verwenden, besonderes Highlight für Gäste: **Flanksteak**
- \* Eine Prise Salz und gutes Öl vor dem Grillen machen das Steak zart

## VORTEILE EINES GASGRILLS

- \* Kurze Aufheizzeit
- \* Keine Kohle
- \* Einfach Temperaturregulierung
- \* Leicht zu reinigen
- \* Langsames garen, schmoren oder sogar räuchern möglich

## LET'S GET STARTED

- \* Gasgrill auf Betriebstemperatur bringen und das Steak direkt auf dem heißen Rost für circa 90 - 120 Sekunden angrillen.
- \* Danach das Fleisch auf der oberen Ebene bei indirekter Hitze langsam garen lassen.
- \* Bei 55°C - 60°C Kerntemperatur ist es perfekt (medium). Für andere Garstufen entsprechend kürzer oder länger auf dem Grill belassen.

Das Fleisch vor dem Verzehr unbedingt ruhen lassen, so kann der Fleischsaft einziehen und das Steak wird extra saftig. Zum Abschluss ein Stück Kräuterbutter darauf schmelzen und fertig ist das perfekte Steak vom Gasgrill.





# CHAROLUXE

Darunter verstehen sich ausschließlich in Frankreich geborene, gezüchtete und geschlachtete Rinder. Sie bewegen sich bis zum 9. Lebensmonat mit ihrer Mutter frei auf der Weide.



## ENTRECÔTE

Ideal zum Grillen geeignet. Die Fettader im Muskelfleisch macht das Entrecôte besonders saftig und aromatisch. Das Fleisch selbst ist zart und mager.

**Artikel-Nummer:** 122344

[ 100 g Euro 2,69 ]



**[BESTELL  
MICH]**

Montag  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag

## Filet

Daraus werden die edelsten Steaks geschnitten. Aus dem breiten Filetteil stammt das Chateaubriand, aus der Mitte das Filetsteak und aus der Spitze werden die 80 g leichten Filet Mignons zubereitet.

**Artikel-Nummer:** 122351

[ 100 g Euro 4,99 ]



## Steakhüfte

Die Hüfte eignet sich zum Kurzbraten als Steaks sowie für einen knusprig zarten Braten aus dem Ofen.

**Artikel-Nummer:** 122375

[ 100 g Euro 2,49 ]

## Roastbeef

Das 300 g schwere Roastbeef/Rumpsteak stammt aus dem Rinderrücken. Es hat einen typischen Fettrand, der es saftig und aromatisch macht. Darum sollte das Fett auch nicht abgeschnitten, sondern lediglich mehrmals eingeschnitten werden, damit es sich bei der Hitze nicht wölbt. Köstlich als Steak oder Braten!

**Artikel-Nummer:** 122368

[ 100 g Euro 2,69 ]



Saftige Weiden und Getreidemast für mindestens 120 Tage sorgen für ein besonderes Fleischaroma sowie eine intensive Marmorierung. Weltweit wird US-Beef für seine Spitzenqualität geschätzt. So sind sich Steakliebhaber einig: Das Black Angus Rind gehört zur Königsklasse!

### Rinderfilet Angus Choice

Ob gegrillt, gebraten oder Sous-vide gegart, ein Rinderfilet verspricht puren Genuss. Außen kross und innen rosa zergeht das Block House Filetsteak auf der Zunge.

**Artikel-Nummer:** 166474

[ 100 g Euro 7,99 ]



### Prime Rib Angus Choice

In Deutschland auch bekannt als „Hohe Rippe“. Diese Steaks sind nicht ganz so zart wie Rib-Eye Steaks, punkten aber durch eine Top-Marmorierung.

**Artikel-Nummer:** 166429

[ 100 g Euro 4,99 ]

### Rib-Eye-Steak Angus Choice

Kenner schätzen das zart gereifte Fleisch aus der Hochrippe. Vom kernigen Fetttauge durchzogen, ist es nicht nur außerordentlich saftig, sondern auch besonders herzhaft.

**Artikel-Nummer:** 166568

[ 100 g Euro 6,19 ]

### Roastbeef Angus Choice

Rosarot, saftig und zart. Ob warm am Stück oder kalt dünn aufgeschnitten, ein Block House Roastbeef ist immer ein besonderer Genuss.

**Artikel-Nummer:** 166567

[ 100 g Euro 4,49 ]

Für ein optimales Bratergebnis sollte das Fleisch vor der Zubereitung für kurze Zeit bei Raumtemperatur gelagert werden. Das Flank Steak (500 - 750 g) von jeder Seite 2 - 3 Minuten scharf anbraten bzw. grillen. Danach bei ca 75 °C im Backofen bis zum gewünschtem Gargrad ruhen lassen. Anschließend das ganze Stück gegen die Faser in schmale Streifen aufschneiden und z.B. mit Pfeffer würzen.



### Rindersteakhüfte Angus Choice

Unser Block House Hüftsteak wird per Hand aus dem mageren Muskelkern der Keule geschnitten. Sehnenfreies und zartes Rinderhüftsteak wird auch Sirloin Steak (USA) oder Topside Steak (England) genannt.

**Artikel-Nummer:** 166559

[ 100 g Euro 2,59 ]

### Rinderflanksteak

Der Steak-Zuschnitt stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil (Flanke). Dieser Cut eignet sich besonders gut zum Marinieren und anschließenden Kurzbraten. Nach der Zubereitung unbedingt quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

**Artikel-Nummer:** 192008

[ 100 g Euro 3,99 ]



[ **BESTELL MICH** ]

Montag bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag



# T-BONE-STEAK MIT PAPRIKA- TOMATEN SALSA

**LECKERES  
REZEPT****ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

4	T-Bone-Steaks
2	Knoblauchzehen
80 g	Zwiebeln
1 EL	Thymian/Majoran/Rosmarin
2 EL	Petersilie, glatt
1 TL	Pfefferkörner, schwarz
2 1/2 EL	Olivenöl

**FÜR DIE SALSA**

300 g	Paprikaschote, rot
200 g	Tomaten
100 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
4 EL	Korianderblatt
1	Chilischote, rot
40 ml	Rotweinessig
50 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

**FÜR DIE KARTOFFELN**

8	mittelgroße Kartoffeln
100 g	Gorgonzola
100 g	weiche Butter
	schwarzer Pfeffer

**ZUBEREITUNG**

Knoblauch und Zwiebeln schälen, mit den Kräutern fein hacken. Pfefferkörner im Mörser zerkleinern. Alles mit Olivenöl verrühren. Steaks trocken tupfen, damit einreiben und 1 Stunde marinieren.

Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten, in gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Butter mit Käse verrühren, mit Pfeffer würzen und kalt stellen.

Paprika und Tomaten putzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Alles klein würfeln. Koriander mit Chili fein hacken, mit Öl und Essig zum Gemüse geben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten ziehen lassen. 4 Kartoffeln am Rand des Grills verteilen, bei geschlossenem Grill 10 Minuten erhitzen. Deckel abnehmen, Kartoffeln einschneiden und mit Butter füllen. Steaks bei direkter starker Hitze 3 Minuten pro Seite grillen, danach an den Rand des Grills ziehen, mit etwas Salsa beträufeln und 2 Minuten ruhen lassen. Mit Kartoffeln und restlicher Salsa servieren.

## Short Loin T-Bone Angus Choice

Das T-Bone-Steak besitzt ein unvergleichlich saftiges Aroma. Beim Braten entwickeln sich herrliche Röstaromen und die Marmorierung beginnt zu schmelzen. Beim Grillen wird das Fleischaroma durch den gerösteten Knochen zusätzlich intensiviert.

**Artikel-Nummer:** 166566

**[ 100 g Euro 5,49 ]**

**[ BESTELL  
MICH ]**

Montag  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag

lassen Sie sich nicht vom Namen täuschen! Das Short Loin, in Deutschland T-Bone-Steak, ist nämlich alles andere als „short“. Im Grunde genommen erhalten Sie bei diesem Cut gleich zwei Stücke Fleisch, das Roastbeef und ein Teil vom Filet.

**GLÜHENDE  
KOHLEN**

Seite 6/7



Das milde Klima in Argentinien ist für die Rinderzucht ideal. Die Rinder können frei auf der weitläufigen Pampa grasen. Rein rechnerisch steht jedem Rind rund 1,5 Hektar Weide zur Verfügung.



### Roastbeef

Das saftige und bissfeste Fleisch ist an seinem weißen, festen Fettrand zu erkennen. Das Block House Roastbeef zählt zu den begehrtesten Teilstücken des Rindes. Es wird am Stück oder als Steak zubereitet.

**Artikel-Nummer:** 166863

**[ 100 g Euro 3,49 ]**

### Rib-Eye

Das zart gereifte Fleisch aus dem vorderen Rücken ist außerordentlich saftig und herzhaft. Das verdankt es seinem kernigen Fetttage. Das Block House Rib-Eye kann als 300-g-Steak auf dem Grill zubereitet werden.

**Artikel-Nummer:** 166436

**[ 100 g Euro 3,69 ]**



### Rinderfilet

Unser argentinisches Rinderfiletsteak ist ausnehmend zart und feinfaserig. Sein herrlich mageres Fleisch sowie die feine Marmorierung sind einmalig und machen es zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

**Artikel-Nummer:** 166467

**[ 100 g Euro 4,99 ]**

### Steakhüfte

Unsere gut abgehangenen Hüftsteaks besitzen einen intensiv-herzhaften Geschmack, der aus dem Fleisch selbst und nicht aus dem Fett stammt. Portioniert als Steak eignet sich die Rinderhüfte zum Grillen und Kurzbraten. Durch die kurze Gardauer behält es seine unvergleichliche Saftigkeit.

**Artikel-Nummer:** 166542

**[ 100 g Euro 2,49 ]**

*Durch mehrwöchige Reifung, hochwertige Verarbeitung und umfangreiche Qualitätskontrollen erhalten unsere Steaks ihre unverwechselbare Zartheit, ihre einzigartige Saftigkeit und das berühmte Block House-Aroma.*

**[ BESTELL MICH ]**

Montag bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag

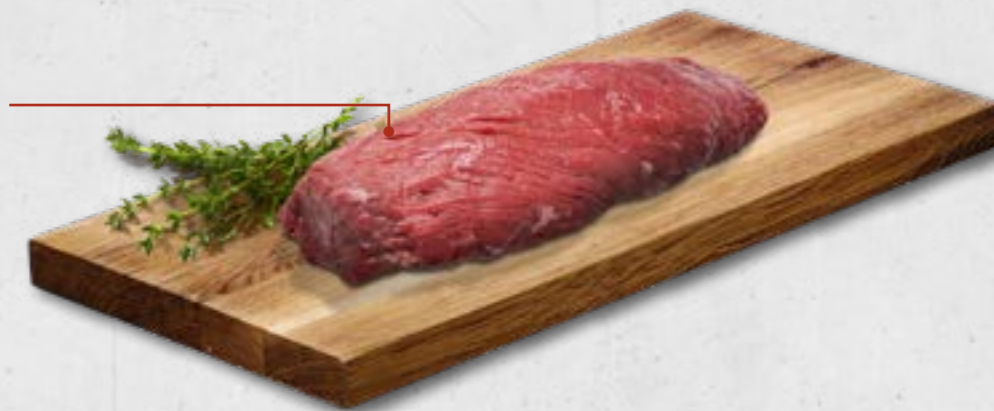
Auf ihren landschaftlich  
ursprünglichen Rinderfarmen,  
den sogenannten Estancias in Uruguay,  
erfüllen die südamerikanischen Züchter  
höchste Qualitätsstandards.



### Rinderhüftfilet

Der kleine Muskel, auch Hüftfilet  
genannt, im komplett schieren  
Zuschnitt ohne Sehne, ist fein  
marmoriert und deshalb zart,  
saftig und geschmacksintensiv.  
**Artikel-Nummer:** 168681

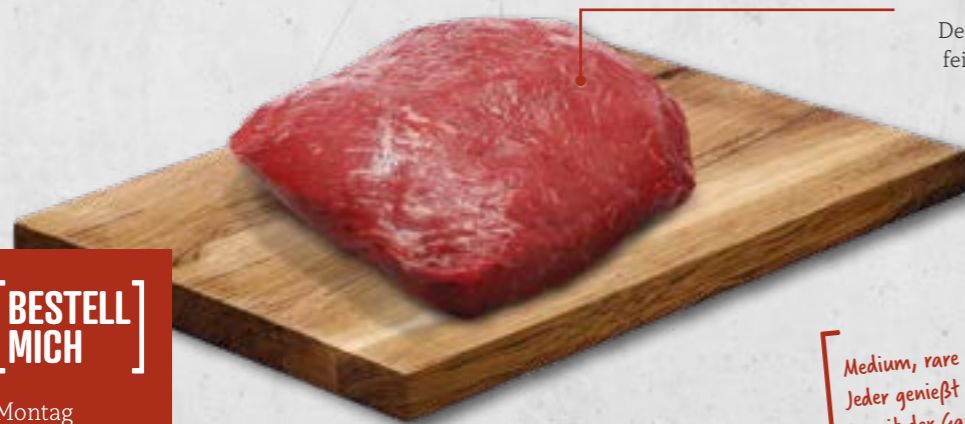
[ 100 g Euro 2,79 ]



### Rinderhüftsteak

Die Hüfte ist entlang der Sehne geteilt  
und die Sehne komplett entfernt.  
Der hier vorliegende große Muskel ist  
fein marmoriert und ist deshalb zart,  
saftig und geschmacksintensiv.  
**Artikel-Nummer:** 168682

[ 100 g Euro 2,39 ]



Medium, rare oder well done?  
Jeder genießt sein Steak anders.  
Damit der Garpunkt perfekt  
dem persönlichen Geschmack  
entspricht, hilft ein  
Bratenthermometer.

**[BESTELL  
MICH]**

Montag  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag

### Rinder Flat Iron

Dieser saftige Gaumenschmaus wird  
aus dem Schaufelstück gewonnen,  
das an der Sehne entlang halbiert  
und weiterverarbeitet wird. Das  
Fleisch eignet sich geschmacklich  
hervorragend als Steak oder Braten.  
**Artikel-Nummer:** 168680

[ 100 g Euro 1,99 ]



### Rinder Flap Meat

Ein echter Geheimtipp für  
bekennende Fleischliebhaber und  
perfekt als Braten! Das Flap Meat  
ist grobfaserig und nicht  
zu verwechseln mit dem sehr  
ähnlichen Flank Steak.  
**Artikel-Nummer:** 168679

[ 100 g Euro 2,69 ]



## Rinderfilet

Das Wagyu-Rinderfilet mit feiner Fettmarmorierung ist das Premiumstück unter den Steaks. Schon nach einem Mal probieren werden Sie den unvergleichlichen Geschmack nie mehr vergessen. Der pure Luxus für ganz besondere Anlässe.

**Artikel-Nummer:** 168390

[ 100 g Euro 12,99 ]

Unter allen Rinderrassen haben Wagyus die höchste Fettmarmorierung im Fleisch. Das ist genetisch veranlagt, wird aber zusätzlich durch die Fütterung begünstigt.

## Steakhüfte

Das Wagyu-Hüftsteak in bester Steakhousequalität begeistert vor allem Befürworter des Exquisiten.

**Artikel-Nummer:** 166757

[ 100 g Euro 4,99 ]



## Entrecôte

Das beste Stück für absolute Rib-Eye-Steak-Liebhaber. Die gleichmäßig feine Fettmarmorierung macht das Entrecôte zu einer echten Delikatesse.

**Artikel-Nummer:** 166740

[ 100 g Euro 9,99 ]



## Roastbeef

Das frische, fein marmorierte Wagyu-Rumpsteak aus Australien ist ein ultimativer Gaumenschmaus, der auf der Zunge zergeht.

**Artikel-Nummer:** 166764

[ 100 g Euro 9,99 ]



Neuseeland Wagyu Beef wird nicht umsonst als das beste Beef der Welt bezeichnet. Überzeugen Sie sich selbst von dem unvergesslichen Geschmack des zarten und saftigen Fleisches!

# WAGYU RIND

Das Wagyu-Rind aus Australien stammt vom japanischen Rind ab. Die Aufzucht erfolgt langsam und artgerecht. Die Erfahrung der spezialisierten Züchter und das milde Klima Australiens sorgen für die außerordentliche Qualität des Fleisches. Das macht Wagyu Beef zum absoluten Premium-Fleisch.



Mindestbestellmenge 500 g

**[BESTELL MICH]**

Montag bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag



**ALLES ORIGINAL**

Die Tiere haben den Status „Protected Geographical Indication“.

**IM KÜHLEN KLIMA SCHOTTLANDS ZUHAUSE**

Dadurch sind die Tiere besonders widerstandsfähig.

**AUF WEIDEN UMHHERSTREIFEN**

Die Rinder können grasen, wo immer sie wollen.

# SCOTLAND HILLS

»Scotland Hills« vereint die Label »Scotch Beef« und »Scotch Lamb« unter einem Dach. Das garantiert eine hohe Qualität und die 100%ige Herkunft aus Schottland.





### T-Bone Steak

Das T-Bone-Steak ist ein saftiger und geschmacksintensiver Hochgenuss. Das schottische Rind verbringt die meiste Zeit im Freien und genießt natürliches Futter. Und das schmeckt man.

**Artikel-Nummer:** 164160

[ 100 g Euro 4,39 ]

### Entrecôte

Das Entrecôte, auch Cube Roll genannt, ist ein Steak aus der Zwischen- und Hochrippe. Das Fleisch mit dem charakteristischen Fettaußen steht für ein einmaliges Geschmackserlebnis.

**Artikel-Nummer:** 164159

[ 100 g Euro 4,99 ]



GLÜHENDE KOHLEN  
Seite 6/7



### Roastbeef

Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch sein sehr bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein Fettrand, der beim Grillen und Braten nicht entfernt werden sollte.

**Artikel-Nummer:** 164158

[ 100 g Euro 4,29 ]

### Steakhüfte

Eine sehr intensive Fettmarmorierung verleiht dem Hüftsteak einen kräftigen, würzigen und sehr charakteristischen Geschmack.

**Artikel-Nummer:** 164163

[ 100 g Euro 2,99 ]

### Rinderfilet

Das Filet stammt aus dem Rücken und wird daher nur wenig vom Rind beansprucht. Aus diesem Grund ist es besonders zart und bei Steak-Liebhabern sehr geschätzt.

**Artikel-Nummer:** 164162

[ 100 g Euro 6,49 ]



### Cowboysteak

Beim Cowboysteak handelt es sich um das Mittelstück vom Entrecôte, das nach Tomahawk-Art zubereitet wird.

**Artikel-Nummer:** 164161

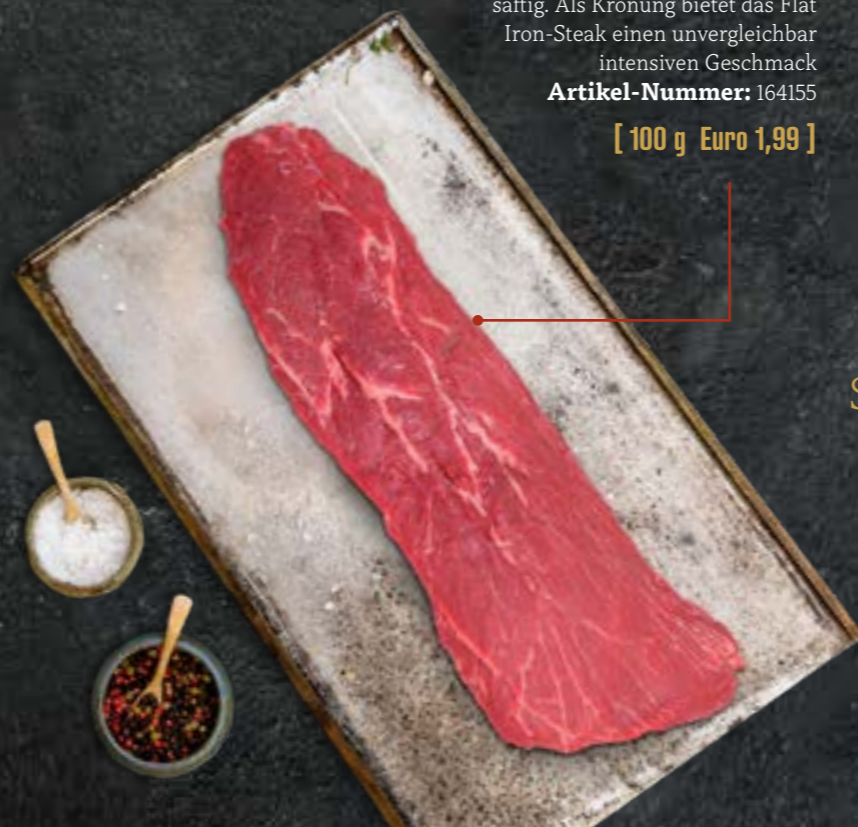
[ 100 g Euro 3,59 ]

### Flat Iron-Steak

Dieses Genießerstück für alle Grill-Fans ist gleich 3-fach gut: Es besitzt eine schmelzend zarte Textur, ist stark marmoriert und damit einmalig saftig. Als Krönung bietet das Flat Iron-Steak einen unvergleichbar intensiven Geschmack.

**Artikel-Nummer:** 164155

[ 100 g Euro 1,99 ]



# SCOTLAND HILLS

Einige der berühmtesten Fleischrinderrassen der Welt sind in Schottland beheimatet, wie beispielsweise Aberdeen Angus, Highland, Galloway und Beef Shorthorn.



**[BESTELL MICH]**

Montag bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag





# IRISCHES RIND

In Irland genießen Rinder eine kontinuierliche Ernährung aus frischem Gras und Klee. Das sorgt für eine feine Marmorierung und den unvergleichlichen Geschmack.



GLÜHENDE  
KOHLEN  
Seite 6/7



## TOMAHAWK STEAK

Ein Tomahawk Steak ist ein Rib-Eye-Steak, das aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen besitzt. Den Namen hat das Tomahawk Steak aufgrund seiner Ähnlichkeit zu den gleichnamigen Indianer-Äxten.

**Artikel-Nummer:** 166802

[ 100 g Euro 2,79 ]

[BESTELL  
MICH]

Mittwoch  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Mittwoch  
(Folgewoche)

## Steakhüfte

Das fettarme und feinfaserige Hüftfleisch ist ein echter irischer Leckerbissen. Es eignet sich ideal zum Braten oder Schmoren, so wird es besonders saftig.

**Artikel-Nummer:** 112514

[ 100 g Euro 2,19 ]



## T-Bone-Steak

Das bekannte T-Bone-Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef sowie einem kleinen Filetstück.

**Artikel-Nummer:** 112507

[ 100 g Euro 2,99 ]



## Rinderfilet

Charakteristisch für das zarte Filetfleisch ist seine geringe Marmorierung sowie der magere Fettanteil. Gebraten oder gegrillt lässt es sich zu den feinsten Steaks verarbeiten, unter anderem Chateaubriand, Filet Mignon und Tournedos.

**Artikel-Nummer:** 112453

[ 100 g Euro 4,99 ]



## Entrecôte

Charakteristisch für das Entrecôte ist das deutlich sichtbare Fettauge. Besonders fettdurchwachsen, saftig und geschmackvoll eignet es sich hervorragend zum Grillen. Aber auch als Rostbraten wird dieses Teilstück gern verwendet.

**Artikel-Nummer:** 112477

[ 100 g Euro 2,99 ]



## Asado-Rippe

Asado heißt auf spanisch „Gegrilltes“ und gibt damit schon Auskunft über diesen besonderen Cut. Die Rippe wird von außen gegrillt wodurch eine feine Kruste entsteht, während das Fleisch zart wird und sich einfach vom Knochen lösen lässt.

**Artikel-Nummer:** 166771

[ 100 g Euro 1,39 ]



## RINDER BRISKET BRUST

Das Brisket kommt aus der Rinderbrust und ist ein wunderbar durchwachsenes sowie zartes Stück Fleisch. Unsere Rinder werden artgerecht auf saftigen, kräuterreichen Wiesen und Weiden gehalten, dadurch erhält das Fleisch sein außergewöhnliches Aroma. Als Beef Brisket im Smoker oder aber als Geschmacksträger für Suppen, Eintöpfe und Rinderkraftbrühe eignet sich das Brisket ideal.

**Artikel-Nummer:** 166788

[ 100 g Euro 1,49 ]



## Picanha

Dieses von feinem Fett durchzogene Teilstück ist besonders saftig. Beim Zuschnitt bleibt der charakteristische Fettdeckel erhalten und so kann beim Grillen der meist dicken Steaks kein Saft entweichen. Außerdem bleibt der charakteristische Geschmack erhalten.

**Artikel-Nummer:** 166803

[ 100 g Euro 1,69 ]



## Spider Steak

Auf dem Rost wird das Fleisch kurz und scharf angebraten, damit sich die Röstaromen bilden. Anschließend lässt man das Steak für etwa fünf Minuten bei indirekter Hitze fertig garen. Der Geschmack vom Spider-Steak ist intensiver und kräftiger als viele gebräuchliche Cuts vom Rind.

**Artikel-Nummer:** 166804

[ 100 g Euro 1,59 ]



## Rinder Rumpsteak / Roastbeef

Das Roastbeef wird ganz klassisch zum Steak verarbeitet. Wichtig ist, dass man es rosa brät oder grillt, damit es saftig bleibt.

**Artikel-Nummer:** 112460

[ 100 g Euro 2,99 ]

**[BESTELL MICH]**

Mittwoch bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Mittwoch  
(Folgewoche)



# DRY AGED IRLAND

Die Dauer der Trockenreifung ist von Fleisch zu Fleisch unterschiedlich.

Das individuelle Tier, die spezifische Zerlegung des Fleisches, die Saison und die Umgebung haben Einfluss auf den Prozess.



**[BESTELL MICH]**

Montag bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag  
(Folgewoche)



**GLÜHENDE KOHLEN**  
Seite 6/7

## Tomahawk Steak

Geschnittenes Steak vom Entrecôte mit extra langem Rippenknochen.

**Artikel-Nummer:** 164065

[ 100 g Euro 4,49 ]

## Roastbeef

Zarter und magerer Rinderrücken mit kleiner Fettauflage.

**Artikel-Nummer:** 164041

[ 100 g Euro 4,99 ]

## Entrecôte

Schön marmoriertes Fleisch, dadurch besonders zart im Geschmack.

**Artikel-Nummer:** 164058

[ 100 g Euro 5,19 ]

## RINDER FILET

Das Edelstück aus dem Rücken ist besonders zart und saftig.

**Artikel-Nummer:** 164034

[ 100 g Euro 6,49 ]



Ein besonderes, von Kettyle patentiertes Verfahren ist das „Salt Moss Aging“. Die Verwendung von Salzwänden verbessert hierbei maßgeblich den Reifungsprozess.

# DRY AGED FÄRSEN

Unter einer Färsen versteht man ein geschlechtsreifes, weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat.

Das Fleisch hat eine kräftig rote Farbe, ist feinfasrig, zart und saftig. Es ist zudem mit feinen Fettäderchen durchzogen, was es besonders aromatisch macht.



## Entrecôte

Das Entrecôte, auch Zwischenrippenstück, erfreut dank seiner besonderen Saftigkeit und Zartheit jeden Feinschmecker. Durch das Dry-Aged-Verfahren entfalten sich intensive Aromen. Rindfleischgenuss pur!  
**Artikel-Nummer:** 165723

[ 100 g Euro 4,49 ]

## Roastbeef

Fein marmoriert und zart – das Roastbeef der Färsen ist ein echter Höhepunkt. Für das nussig-würzige Aroma sorgt das traditionelle Reifungsverfahren.

**Artikel-Nummer:** 165730

[ 100 g Euro 4,49 ]

## ENTRECÔTE MIT MANGO SALAT



LECKERES REZEPT

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4	Entrecôte/Steaks
2	Zwiebeln, rot
je 2	Paprika, rot und gelb
6	Rispen Tomaten
2 EL	frischen Koriander
2	Knoblauchzehen
2	unbehandelte Limetten

### FÜR DEN MANGOSALAT

2	Mangos
1	Zwiebel, rot
je 1	Chilischote, rot und grün
200 g	gemischter Blattsalat
5 EL	Balsamico-Essig
3 EL	Olivener Öl
1 EL	Honig
1 Prise	Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Für die Salsa die rote Zwiebel pellen und zusammen mit den Paprika für 10 Minuten von allen Seiten angrillen. Paprika und Zwiebel in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Tomaten waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Koriander waschen, trocknen und grob hacken. Beides zur Paprika geben. Den Knoblauch pellen, pressen und zusammen mit dem Abrieb und dem Saft der Limetten mit dem Gemüse und dem Koriander vermengen.

Für den Mangosalat die Mango schälen und in Streifen schneiden. Die rote Zwiebel pellen, die Chilischoten vom Kerngehäuse befreien und beides ebenfalls in Streifen schneiden. Mango, Zwiebel, Chili, gemischten Blattsalat, Balsamicoessig, Olivenöl und Honig miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Entrecôte in 300-g-Steaks schneiden und diese bei 200 °C Grilltemperatur von beiden Seiten für ca. 6 Minuten medium grillen. Für weitere 3 Minuten bei indirekter Hitze ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Entrecôtes zusammen mit Salsa und Mangosalat anrichten.



**[BESTELL MICH]**

Freitag  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag  
(Folgewoche)

# PREMIUM SCHWEINE FLEISCH

Großes Know-how, langjährige Erfahrung und ein respektvoller Umgang mit dem Tier, das macht unsere Schweine so besonders und unser Fleisch natürlich zu einem echten Hochgenuss.



**JETZT PREMIUM-  
PROBIERER WERDEN**

**HOHE  
TRANSPARENZ**

Die Herkunft ist zu 100 % nachvollziehbar.

**VIEL PLATZ  
ZUM LEBEN**

Ob im Stall oder im Freien – den Schweinen geht es gut.

**ERSTKLASSIG  
GEPRÜFT**

Permanente Kontrollen sichern höchste Qualität.

# SCHWEINE FLEISCH

## SCHON GEWUSST?

Zum Grillen eignet sich durchwachsenes und mit Fett durchzogenes Schweinefleisch besonders gut.



### Kotelett

Der Knochen verlangsamt den Garprozess und gibt zusätzliches Aroma ab.

### Filet

Als Ganzes, Filetspitzen oder Medaillons zuzubereiten.

### Nacken

Marmoriert, dadurch besonders saftig und aromatisch. Eignet sich für Steaks und Braten.

### Rücken

Auch Lachs genannt, ist besonders saftig und zugleich mager.

### Schinken, Keule

Für magere Schnitzel, Rouladen, Gulasch, Geschnetzeltes und Schweinebraten.

### Schulter

Mit Knochen und Schwarte oder ausgelöst. Eignet sich zur Zubereitung von Schulterbraten oder Schäufole.

Das vielseitigste Stück ist zweifelsohne die Keule. Aus ihr werden Braten, Schnitzel oder Rouladen zubereitet. Doch das Schwein hat noch einiges mehr zu bieten!



**PROBIEREN SIE DIE  
PREMIUM VIELFALT!**

# WAREN KUNDE

Das Fleisch vom Spanferkel ist zarter und heller als anderes Schweinefleisch und besonders mild im Geschmack.

Für die Zubereitung auf dem Grill eignen sich größere Exemplare mit einem Gewicht von 15 bis 20 Kilogramm.

Das Fleisch reicht dann für rund 15 bis 20 Personen.

\*  
**MILD**

## PIKANTE CHILI-SAUCE ZUM SPANFERKEL:

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Alle Saucenzutaten miteinander verrühren, abschmecken.



ZUTATEN	
60 ml	Chilisauce
10 g	Rohrzucker
½ EL	unbehandelte Limette
2 EL	Limettensaft
½ EL	Petersilie, glatt
½ EL	Basilikum, geschnitten

Der besondere Geschmack des Iberico-Schweines ist durch die Fütterung bedingt. Durch die Ernährung aus Eicheln von Kork- und Steineichen erhält das Fleisch sein typisches nussig-saftiges Aroma. Der ausgiebige Freilauf in den Eichelhainen Südwestspaniens wirkt sich auf die Muskulatur und positiv auf den Geschmack aus.

\*  
**NUSSIG**



## „DRY RUB“ FÜR IBERICO KOTELETTES:

Alle Zutaten miteinander vermengen. Die Koteletts sollten über Nacht einziehen.



ZUTATEN	
3 EL	Zucker, braun
je 1 ½ EL	Meersalz und Paprika
1 EL	Zwiebelgranulat
½ EL	Knoblauchgranulat
½ EL	Kreuzkümmel
½ EL	Pfeffer, schwarzer
½ EL	Pfeffer, weißer
¼ EL	Cayennepfeffer

GERICHTE	ZUBEREITUNGSART	TEILSTÜCK
Schnitzel, Geschnetzeltes	Braten	Ober- und Unterschale, Hüfte, Nuss
Rollbraten, Braten		Keule, Bauch, Nacken, Schulter
Medaillons, Steaks, Koteletts	Grillen	Filet, Hüfte, Kamm, Rücken
Gulasch	Schmoren	Ober- und Unterschale, Schulter

## AUF EINEN BLICK



## GANZES SPANFERKEL MIT KNOCHEN

Spanferkel steht für besonders zartes, helles Fleisch von mildem Geschmack. Am Stück gegrillt ist es das absolute Highlight jeder Party.

**Artikel-Nummer:** 91112

[ 1 kg Euro 4,99 ]



### Spanferkelkeule mit Knochen

Ein zartes Stück Fleisch vom jungen Schwein, naturbelassen mit einer feinen Fettschicht.

**Artikel-Nummer:** 72135

[ 1 kg Euro 8,99 ]



### Spanferkelrücken mit Knochen

Der Rücken vom Spanferkel ist perfekt geeignet für saftige Braten mit Kruste oder zur Zubereitung auf dem Grill.

**Artikel-Nummer:** 66086

[ 1 kg Euro 11,90 ]

# SPANFERKEL

Das Fleisch vom Spanferkel ist besonders zart. Durch Glasieren der Haut entsteht eine dünne, knusprige Hautschicht, unter der eine Fettschicht das helle Fleisch schön saftig hält.



**[BESTELL MICH]**

Montag  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag



### Spanferkel Rollbraten

Aus der Brust oder dem Rücken geknüpft. Der Rollbraten ist besonders saftig.

**Artikel-Nummer:** 91099

[ 1 kg Euro 8,99 ]



# DUROC

Unter Fleischkennern sind die DUROC Schweine schon seit Langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt. Das Tier ist gut bemuskelt, wodurch das Fleisch des Duroc Schweins sich vor allem durch eine intensive Marmorierung auszeichnet. Diese Eigenschaft macht das Fleisch besonders zart und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis.



## Frenched Rack

Dieses Teilstück des Rückens mit freigelegten Rippen ist durchzogen von Fett und trägt dazu eine reiche Fettauflage. Dadurch ist es als Ganzes hervorragend für den Grill geeignet. Das Eigenfett sorgt für einen intensiven Fleischgeschmack.

**Artikel-Nummer:** 164232

[ 100 g Euro 2,19 ]

## Tomahawk Steak

Auch bekannt als Stielkotelett oder Rippenkotelett wird am besten vom Grill verzehrt. Da die Steaks recht dick sind, gart man sie am besten rückwärts. Also erst wird das Steak bei indirekter Hitze auf Temperatur gebracht und danach mit einer Kruste versehen.

**Artikel-Nummer:** 164233

[ 100 g Euro 2,19 ]



## NOCH WÜNSCHE?

Fragen Sie einfach direkt an der Fleischtheke.  
Wir beraten Sie gerne zu unserer Auswahl!

## Filet

Ohne die seitliche Fleischpartie mit Sehnen und Fett durchzogen, ist das Filet vom Duroc herausragend zart und ist besonders in der Grillsaison ein wahrer Gewinn auf jedem Rost – oder auch in der Pfanne.

**Artikel-Nummer:** 164218

[ 100 g Euro 2,49 ]



## Nacken ohne Knochen

Der Schweinenacken ist ein wunderbar vielseitiges Stück: Komplett als Braten, dick geschnitten als Steak oder – für wahre Grillmeister – DAS Stück für Pulled Pork. Zart marmoriert ist der Nacken ein echter Alles-Können.

**Artikel-Nummer:** 164201

[ 100 g Euro 1,79 ]



Der Schweinenacken ist das perfekte Stück für alle Kurzentschlossenen. Als Multi-Talent kann man spontan entscheiden ob es Steak, Braten oder was ganz anderes wird.



**[ BESTELL MICH ]**

Montag  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag



# IBERICO SCHWEIN

In Spanien auch bekannt als „Olivenöl auf vier Beinen“. Das rührt daher, dass die Fettbestandteile des Ibericos denen des Olivenöls sehr ähnlich sind. In den weitläufigen Dehesas (Eichenhainen) findet es Eicheln, Kräuter und Gräser, die für das typische Aroma sorgen.



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DIE STEAKS

- 4 Secreto Iberico
- 1 EL Zitronensaft
- 5 EL Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin

### FÜR DEN SALAT

- 150 g Rucola
- 300 g Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 2 Zweige Estragon
- 2 EL Dijon-Senf mit Honig
- 1 Orange (Saft)
- 1 EL Weinessig
- 4 EL Rapsöl

**[BESTELL MICH]**

Dienstag bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag  
(Folgewoche)



## SECRETO IBERICO MIT SALAT

### ZUBEREITUNG

Zitronensaft, gepresster Knoblauch und Öl in einer Schüssel glatt rühren. Rosmarinnadeln und Pfeffer dazugeben und mitverrühren.

Nackensteaks mit Folie zudecken und 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Steaks auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite 6 min grillen.

Rucola waschen, in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten. Gurke waagrecht vierteln und in Stücke schneiden, Radieschen zuschneiden. Restliche Dressingzutaten verrühren und abschmecken. Gurken und Radieschen darin fünf Minuten marinieren danach gleichmäßig auf dem Rucola verteilen. Estragonblätter darüber streuen und servieren.



## Secreto Iberico

Ein vor allem in Spanien beliebter und geschätzter Fleischzuschnitt aus dem Schweinenacken. In Deutschland ist dieses „geheime Filet“ vom Schwein noch weitgehend unbekannt und gilt bislang als spezieller Tipp unter Genussexperten.

**Artikel-Nummer:** 103497

[ 100 g Euro 3,99 ]

## NOCH WÜNSCHE?

Fragen Sie einfach direkt an der Fleischtheke. Wir beraten Sie gerne zu unserer Auswahl!

## Lomo Iberico

Das ist der Rücken, zart marmoriert und sehr saftig. Dank der Fütterung mit Eicheln erhält das Rückenstück ein feines und nussiges Aroma, wodurch nur noch sparsam nachzuwürzen ist. Eine echte Delikatesse als Steaks oder Braten!

**Artikel-Nummer:** 39749

[ 100 g Euro 3,59 ]



## Preso Iberico

Der kernige, marmorierte und hocharomatische Cut aus dem Schweinenacken überzeugt als ganzer Braten oder als kurzgebratene/-gegrillte Steaks, die quer zur Faser geschnitten werden.

**Artikel-Nummer:** 103503

[ 100 g Euro 3,99 ]



**GLÜHENDE KOHLEN**

Seite 6/7

# KALB VON DER ALM

Aufgewachsen im wunderschönen Tiroler Kaisergebirge und wohlgenährt von der Simmentaler Mutterkuh. Das echte Tiroler Kaiserkalb liefert ein weitaus gesünderes, magereres und milderer Fleisch als andere Kälber.

## BEWUSSTER GENUSS

Das Fleisch ist geschmackvoll und zugleich sehr mager.



## VERZICHT AUF KÜNSTLICHE EINGRIFFE

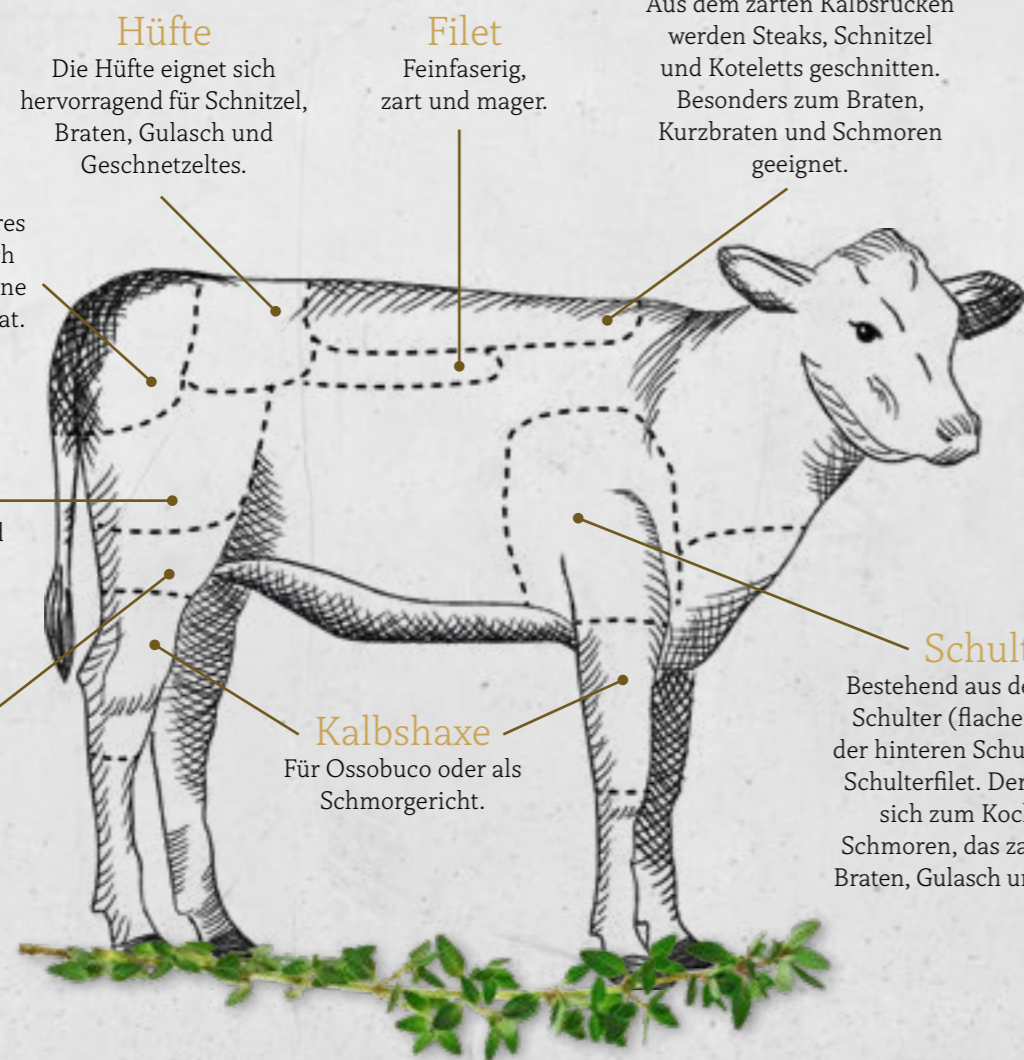
Die Tiere leben ganz natürlich auf dem Bauernhof.

# KALB FLEISCH

Das zarte Kalbfleisch erfreut sich besonderer Beliebtheit, vor allem in der modernen, leichten Küche. Es enthält viel Eiweiß und wenig Fett. Seine Vielseitigkeit bietet reichlich Spielraum beim Dünsten, Braten, Sieden und mehr.

## SCHON GEWUSST?

Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung des Tiroler Kaiserkalbs erfolgt zu 100 % in Tirol.



# WAREN KUNDE

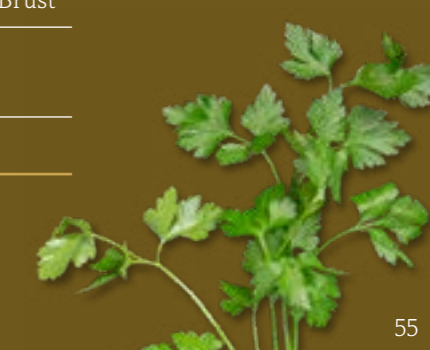
Ein echter Klassiker aus der italienischen Küche. Saltimbocca alla romana ist ein exquisiter Genuss aus feinem Kalbfleisch, luftgetrocknetem Schinken und Salbei. Das Kalbsschnitzel wird beim Klopfen extra zart und es entfaltet seinen vollen Geschmack.

Wenn Sie bei Ihren Gästen oder Ihrer Familie richtig punkten wollen, verwenden Sie am Besten das besonders zarte Fleisch vom Milchkalb und klopfen es mit einem glatten Fleischklopfen vorsichtig 5 Millimeter dick.



## AUF EINEN BLICK

GERICHTE	ZUBEREITUNGSART	TEILSTÜCK
Steaks, Schnitzel, Koteletts, Geschnetzeltes	Braten	Filet, Keule, Rücken
	Braten	Keule, Schulter, Rücken, Brust
Medaillons, Steaks, Koteletts	Grillen	Filet, Keule, Rücken
Gulasch	Schmoren	Schulter, Kamm, Keule



# MILCH KALB

**Schonender Genuss**  
Wir setzen auf Nachhaltigkeit – und verwenden keine antibiotischen Leistungsförderer. Zudem haben wir einen 70% Mindestanteil an heimischen Futtermitteln ohne tierische Herkunft.

## Kalbsschnitzel/ Oberschale

Die Königsklasse unter den Kalbsschnitzeln ist das Original „Wiener Kalbsschnitzel“. Hauchdünn plattiert und kurz ausgebacken, gelingt es besonders.

**Artikel-Nummer:** 164119

[ 100 g Euro 4,29 ]

## Kalbsrücken

Aus dem Rücken werden zarte Kalbsrückensteaks geschnitten, diese gelingen besonders beim Kurzbraten. Aber auch als Ganzes am Knochen gebraten ist der Rücken eine echte Gaumenfreude.

**Artikel-Nummer:** 164126

[ 100 g Euro 4,99 ]

## Kalbstafelspitz

Die gleichmäßige Fettschicht zeichnet den Kalbstafelspitz aus. Damit das Fleisch beim Zubereiten schön saftig und in Form bleibt, sollte das Fett nicht entfernt werden.

**Artikel-Nummer:** 164140

[ 100 g Euro 2,79 ]



## Kalbsbraten aus der Schulter

Der Kalbsbraten wird aus dem Filet der dicken Schulter geschnitten. Aus diesem Grund ist das Fleisch auch besonders zart.

**Artikel-Nummer:** 164133

[ 100 g Euro 2,29 ]

## Besiegelte Qualität

Mit uns sind Sie auf der sicheren Seite: Unser Kalbfleisch hat das AMA-Gütesiegel – ein Garant für artgerechte Haltung und strengste Kontrollen.

## Kalbshüftsteaks

Die Kalbshüfte ist Teil der Keule. Aus ihr werden schmackhafte Steaks gewonnen. Ein absolutes Muss für den Sommer.

**Artikel-Nummer:** 164157

[ 100 g Euro 3,79 ]



**ZEIT ZUM  
ANBRATEN**

Seite 8/9

**[BESTELL  
MICH]**

Montag  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag  
(Folgewoche)

KALB 03

# KALBSSTEAK MIT FRÜCHTE- CURRY

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DAS GEMÜSEBETT

2 Tassen	roter Camargue Reis
1 Beutel	Chai-Tee
1 Prise	Salz

### FLEISCH & CURRY

4	Kalbsrückensteaks, 3 cm dick
2 Scheiben	Ingwer Zitronenpfeffer, Basilikum
2 EL	Rapsöl
2	Schalotte
4 Stängel	Staudensellerie
1	Knoblauchzehe
je 1	Mango, Kiwi, Banane
1 Scheibe	Ananas
2 EL	Tomatenmark, scharf
1 EL	mildes Currypulver



LECKERES  
REZEPT



## ZUBEREITUNG

Reis in der doppelten Menge Wasser aufkochen, Teebeutel und Salz zugeben und binnen 20 Minuten bissfest garen.

Backofen auf 80 Grad vorheizen, Steaks mit den Ingwerscheiben einreiben und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, ein Tropfen Wasser sollte darin brutzeln, und die Steaks von beiden Seiten drei Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend salzen und im Backofen warm halten. Teller ebenfalls im Backofen anwärmen.

In der zwischenzeit Schalotten, Staudensellerie und Knoblauch fein würfeln. Mango, Kiwi, Banane und Ananas in 1,5 cm große Stücke bzw. in Scheiben schneiden.

Schalotten, Staudensellerie und Knoblauch im Bratenfond der Steaks glasig anbraten. Tomatenmark und Currypulver unterheben und mit 2 Tassen Wasser ablöschen. Den angebratenen Fond vom Pfannenboden lösen, verrühren und leise köchelnd etwas eindicken lassen. Obststücke unterheben und gegebenenfalls mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit Basilikum bestreut zu den Steaks anrichten. Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Tasse geben und auf die Teller stürzen und servieren.

# LAMM DER GRUENEN INSEL

Atemberaubend schöne und unberührte Landstriche bergen das Geheimnis des guten, irischen Geschmacks.

Hier können Schafe und Lämmer aufgrund des besonderen Klimas das ganze Jahr auf grünen Weiden grasen. Unser frisches Lammfleisch stammt ausschließlich vom irischen Salzwiesenlamm.



## IN ALTER TRADITION

Schafe werden schon seit Jahrtausenden in Irland gehalten.

## DAS GANZE JAHR AUF DER WEIDE

Etwa 300 Tage jährlich verbringen die Tiere im Grünen.

## LEBEN AUF FRUCHTBAREN BÖDEN

Das zeichnet den unverwechselbaren Geschmack aus.

# LAMM FLEISCH

Ein zartes Lammfilet steht Rindfleisch geschmacklich in nichts nach. Die würzigen Salzwiesen Irlands geben dem Lamm seinen einzigartigen Geschmack. Ein Hochgenuss in jeder Gourmetküche.

## SCHON GEWUSST?

Lamm ist äußerst nährstoffreich. Neben hochwertigem Eiweiß liefert es viel Vitamin B und Eisen.

### Lachse

Der Lachs wird aus dem Kotelettstrang geschnitten. Er ist besonders zart und hervorragend zum Grillen geeignet.

### Krone / Rücken

Die Krone ist das beste Stück vom Lamm. Es ist perfekt zum Kurzbraten geeignet.

### Sattel

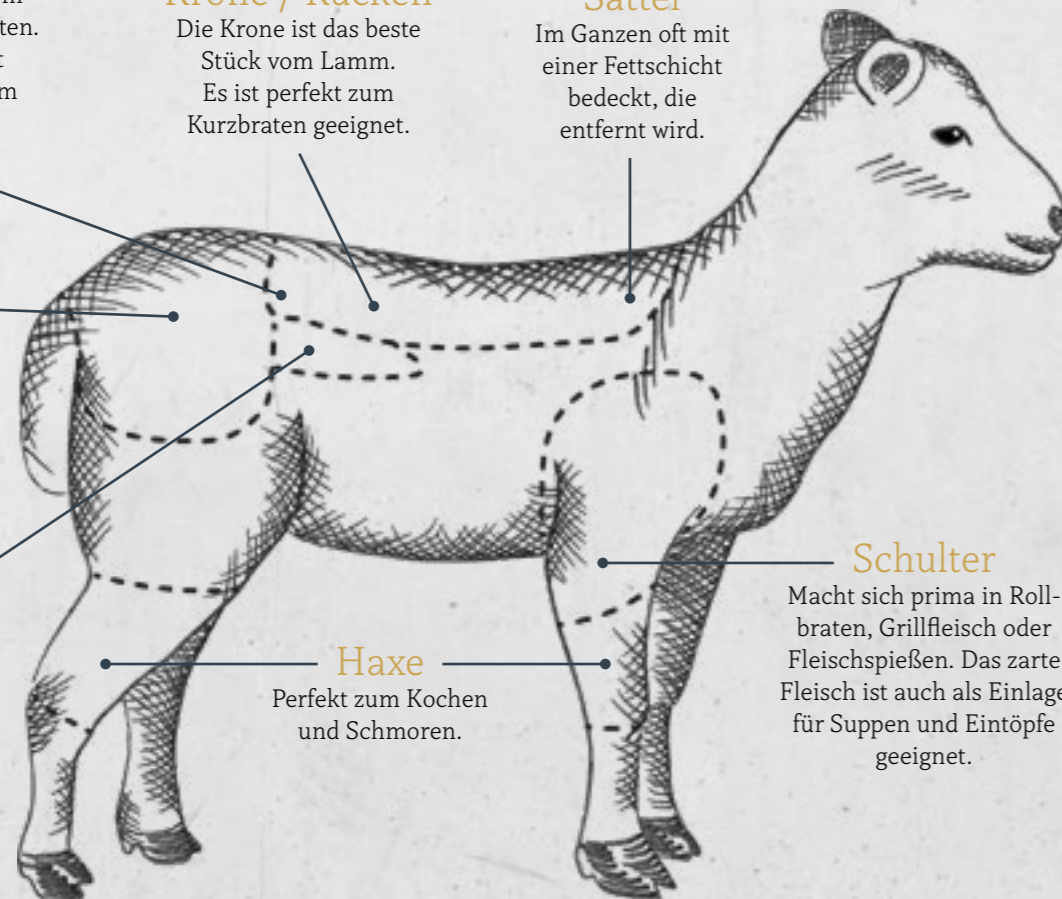
Im Ganzen oft mit einer Fettschicht bedeckt, die entfernt wird.

### Hüfte / Keule

Geeignet für Steaks. Das besonders saftige Fleisch kann durch Braten, Schmoren oder Grillen zubereitet werden.

### Filet

Ein fettarmes Stück des Rückens, genauer vom Lendenkotelett. Wird selten vom Tier beansprucht und ist daher besonders mager und zart.



### Haxe

Perfekt zum Kochen und Schmoren.

### Schulter

Macht sich prima in Rollbraten, Grillfleisch oder Fleischspießen. Das zarte Fleisch ist auch als Einlage für Suppen und Eintöpfe geeignet.

# WAREN KUNDE

Der feine Geschmack von Lamm harmoniert ausgezeichnet mit frischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin sowie mit Knoblauch. Um sein volles Aroma zu entfalten, kann das Fleisch vor der Zubereitung einige Stunden in Olivenöl und Kräutern mariniert werden.



## AUF EINEN BLICK

GERICHTE	ZUBEREITUNGSART	TEILSTÜCK
Steaks, Schnitzel, Koteletts, Geschnetzeltes	Braten	Filet, Keule, Rücken
	Braten	Keule, Schulter, Rücken, Brust
Medaillons, Steaks, Koteletts	Grillen	Filet, Keule, Rücken
Gulasch	Schmoren	Schulter, Kamm, Keule



# LAMM KRONE

Die Lammkrone definiert sich durch ihr mageres und zartes Fleisch. Sie bietet unzählige Zubereitungsmöglichkeiten. Ihr intensiver Geschmack harmoniert hervorragend mit mediterranen Kräutern.  
**Artikel-Nummer:** 116974

[ 100 g Euro 4,49 ]

# IRISCHES LAMM

Lammfleisch ist äußerst vielseitig einsetzbar, denn es lässt sich braten, schmoren, kochen und grillen. In Irland wird Lammfleisch besonders gerne zu einem traditionellen Lammragout mit Wurzelgemüse verarbeitet.

LAMM 04



## Lammhüfte

Zum Kurzbraten und / oder als Steaks bestens geeignet.  
**Artikel-Nummer:** 165631

[ 100 g Euro 2,99 ]



## Lammfilet

Das äußerst zarte Lammfilet ist besonders mager und dabei reich an Vitaminen und anderen Nährstoffen. Perfekt für eine bewusste Ernährung.

**Artikel-Nummer:** 116967

[ 100 g Euro 4,49 ]



## Lammsattel

Der Sattel kann am Stück gebraten und anschließend ausgelöst werden. Oder Sie teilen ihn in Lamm-Chops zum Braten und Grillen.

**Artikel-Nummer:** 116950

[ 100 g Euro 2,29 ]



## Lammlachse

Richtig zubereitet, ist der Lammlachs butterweich und zergeht auf der Zunge. Er eignet sich perfekt zum Grillen.

**Artikel-Nummer:** 117007

[ 100 g Euro 4,69 ]

[ BESTELL  
MICH ]

Mittwoch  
bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Mittwoch  
(Folgewoche)

# LAMM- KARREE MIT KRÄUTER- KRUSTE



LECKERES  
REZEPT

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Lammkarree

## FÜR DIE KRÄUTERKRUSTE

2 Scheiben Vollkorntoast

3 Schalotte

50 g Parmesan

1 Ei

2 EL Senf, mittelscharf

1 EL Thymian

3 EL Petersilie

1 Zweig Rosmarin

2 EL Olivenöl, kalt gepresst

## FÜR DAS GEMÜSEBETT

500 g Spargel, grün

1 Paprika, rot

3 Frühlingszwiebeln

600 g Kartoffel, festkochend

3 Lorbeerblätter

1 EL Majoran

500 g Tomaten, passiert

1 Handvoll Basilikum-Blätter

1 EL Olivenöl, kalt gepresst

Pfeffer, Salz



LAMM 04



## ZUBEREITUNG

Backofen auf 175 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Toast sehr fein schneiden, Schalotten schälen und fein würfeln.

Alle restlichen Zutaten für die Kräuterkruste in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse auf den beiden Karrees verstreichen.

Spargel im unteren Drittel schälen und in 3 cm lange Abschnitte, Paprika in Streifen und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Kartoffeln kräftig bürsten und in 2 cm große Würfel schneiden.

Das Gemüse auf ein Backblech schichten und dabei würzig abschmecken. Die Lammkarrees darauf anrichten und alles 60 min backen. Mit frischen Basilikumblättchen bestreut servieren.

# GEFLÜGEL AUS DER HEIMAT

Unser Geflügel wächst mit ausreichend Platz, Tageslicht und einer natürlichen Bodenbeschaffenheit auf. Denn nur unter naturnahen Bedingungen geht es den Tieren so richtig gut – und so entsteht leckeres, feinstes Fleisch von bester Qualität

\*



GEFLÜGEL 05

## IMMER WAS ZU TUN

Naturnahe Gegebenheiten bieten den Tieren viel Abwechslung

## GUT DING WILL WEILE HABEN

Und deswegen hat unser Geflügel mehr Zeit zum Aufwachsen

## TAG UND NACHT

In Offenställen leben die Tiere einen gesunden Tag- und Nachtrhythmus

# GEFLÜGEL FLEISCH

Geflügelfleisch ist besonders mager, dafür umso reicher an Vitaminen und Mineralstoffen. Mit seiner hellen Farbe und dem milden Geschmack ist es einfach zuzubereiten und ausgesprochen vielseitig.

## SCHON GEWUSST?

Der geringe Fett- und hohe Eiweißanteil macht Geflügelfleisch besonders leicht verdaulich.

### Innenfilet

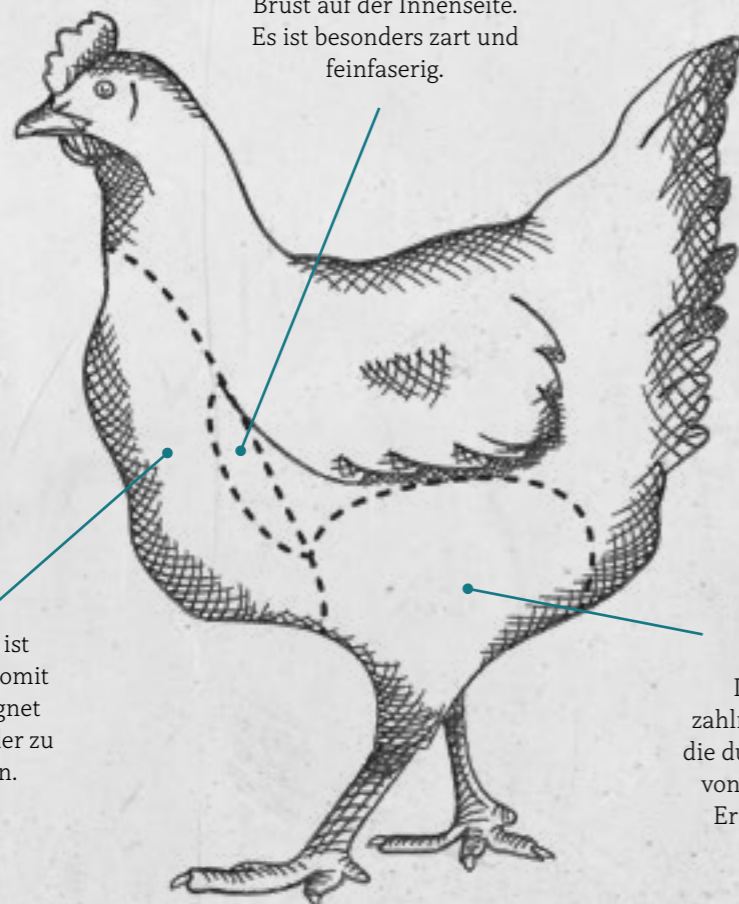
Dieser Cut liegt unter der Brust auf der Innenseite. Es ist besonders zart und feinfaserig.

### Brustfilet

Die Brustmuskulatur ist besonders mager und somit sehr mild. Das Filet eignet sich zum Kurzbraten oder zu Salaten und in Soßen.

### Schenkel

Der Schenkel enthält zahlreiche kleinere Muskeln, die durch dünne Fettschichten voneinander getrennt sind. Er ist dadurch besonders aromatisch.



# WAREN KUNDE

Geflügel lässt sich hervorragend auf dem Grill zubereiten – als Spieße, einfach als Steaks oder als sogenannte „Drumsticks“ – Hühnerbeinchen mit Haut in köstlichen Gewürzen. Damit Geflügel beim Grillen nicht zu trocken wird, sollte es vorher ausreichend in Olivenöl, Kräutern und Gewürzen mariniert werden. Zitrusaromen aus Saft oder Schale passen perfekt dazu.



## AUF EINEN BLICK

GERICHTE	ZUBEREITUNGSART	TEILSTÜCK
Steaks, Medaillons	Grillen/Braten	Brustfilet
Pollo Fino, Schenkelsteaks		Schenkel
Schmorhuhn, Brathähnchen	Schmoren	Ganzes Hähnchen
Drumsticks	Backen	Schenkel

# PREMIUM HÄHNCHEN

Hähnchenfleisch ist mild, leicht und dadurch besonders vielseitig – Steaks, Spieße, Currys oder Brathähnchen. Es gibt kaum eine Mahlzeit, die sich mit unserem Premium Hähnchenfleisch nicht zubereiten lässt.



## Hähnchen-Brustfilet

Das fettarme Hähnchenbrustfilet ist besonders unkompliziert in der Zubereitung. Nach kurzem Anbraten, gart es anschließend im Ofen fertig.

**Artikel-Nummer:** 119090

[ 100 g Euro 1,69 ]



**[BESTELL MICH]**

Dienstag bis 12 Uhr  
**Abholung**  
ab Donnerstag



## Hähnchen-Innenfilet

Das Hähnchen-Innenfilet ist klein aber fein. Schonend gegart auf dem Grill oder in der Pfanne ist es besonders saftig und schmeckt ausgezeichnet mit frischem Gemüse.

**Artikel-Nummer:** 119092

[ 100 g Euro 1,69 ]

## Hähnchen-Schenkel

Knochen, Fett und knusprige Haut machen dieses Teilstück zu einem wahren Leckerbissen. Vom Grill, aus dem Ofen, warm oder kalt - gut gewürzt schmecken die Schenkel einfach immer!

**Artikel-Nummer:** 119091

[ 1 kg Euro 8,49 ]



## Ganzes Hähnchen

Ein All-time-Favourite für die Familienrunde. Tipp: Damit das Hähnchen gleichmäßig gart, sollte es vorher dressiert werden. Danach gut gewürzt langsam im Ofen braten

**Artikel-Nummer:** 119079

[ 1 kg Euro 6,99 ]



**ZEIT ZUM ANBRATEN**  
Seite 8/9



# FRED

die Online-Kundenbefragung

## WIE GEFÄHLT IHNEN UNSERE PREMIUM FLEISCH BROSCHÜRE?

Einfach QR Code scannen und direkt an unserer Umfrage teilnehmen.

Unter allen Teilnahmen verlosen wir jeden Monat einen EDEKA-Einkaufsgutschein über **50 Euro** für Ihren nächsten Grillabend!

Teilnahmeschluss: 30.09.2022



Mitmachen & Gewinnen!



[www.fred-umfrage.de/premium-fleisch-katalog](http://www.fred-umfrage.de/premium-fleisch-katalog)

## Premium-Rind und Lamm aus Weidehaltung.

Natürlich nachhaltig:

- ✓ 99% Familienbetriebe
- ✓ 220+ Tage Weidehaltung
- ✓ 90% grasbasierte Ernährung



Teilnehmen & Gewinnen



Abbildung ähnlich

Wir verlosen tolle Preise für den Grillspaß zu Hause! Teilnehmen und weitere Infos auf:

[gewinnspiel.irishbeef.de](http://gewinnspiel.irishbeef.de)

**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD

**IrishBeef.de**  
Qualität, die man schmeckt

## GEWINNSPIEL FÜR STEAK-LIEBHABER

Jetzt mitmachen und gewinnen!

BLOCK HOUSE verlost unter allen Teilnehmern:

- 1 sechsteiliges Saladini Steakmesser-Set
- 3 x 1 BLOCK HOUSE Grillpaket



Gewinnspielteilnahme und Teilnahmebedingungen unter: [www.block-house.de/fleischerei-gewinnspiel](http://www.block-house.de/fleischerei-gewinnspiel) oder einfach QR-Code scannen!

## FIT FÜR DIE NEUE GRILLSAISON MIT SCHULTE+SOHN & FRANKENGUT!



1 VON 3 WEBER GRILLS GEWINNEN!



HIER MITMACHEN UND GEWINNEN!



[schulte-sohn.com/frankengut](http://schulte-sohn.com/frankengut)

Gewinnen Sie einen Original Weber® Grill Master Touch GBS 57 cm. Mitmachen unter: [schulte-sohn.com/frankengut](http://schulte-sohn.com/frankengut)

Das Gewinnspiel läuft bis zum 30.08.2022. Die Gewinner werden per Losverfahren ermittelt und per Email über den Gewinn benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Teilnahme erfolgt ausschließlich über das o.g. Teilnahmeformular.



**SCHULTE+SOHN**  
STEAKMANUFAKTUR SEIT 1904



Jetzt gewinnen:

# 1 von 3 Mini-Kugelgrills für großen Geflügelgenuss!

Geflügel von Wiesenhof Privathof, der Marke „Für Mehr Tierschutz“, eignet sich auch perfekt zum Grillen. Gewinnen Sie jetzt einen praktischen Kugelgrill und grillen Sie los! Viel Glück und guten Appetit!



Machen Sie mit:



wiesenhof-privathof.de  
Teilnahmeschluss: 26.09.2022

Nur in teilnehmenden Märkten. Bitte beachten Sie den Bestellrhythmus. Die Ware wird im rohen Zustand geliefert. Bitte besprechen Sie Ihre Bestellung mit dem Thekenfachpersonal.

## JETZT BESTELLEN

Name/Anschrift \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Abholnummer \_\_\_\_\_

### MEINE BESTELLUNG

ARTIKEL NUMMER	ARTIKEL BEZEICHNUNG	GRAMMATUR	ANMERKUNG (z.B. Zuschnitte)	GRUND PREIS

Preisänderungen vorbehalten. Datenschutz siehe Rückseite. Weitere Bestellscheine unter edeka.de/premiumfleisch

### ABHOLSCHEIN

Name \_\_\_\_\_

Abholtermin \_\_\_\_\_

Abholnummer \_\_\_\_\_

Abholmarkt \_\_\_\_\_

Telefonnummer Markt \_\_\_\_\_



## GEWINN-SPIEL!

### QUALITÄT FÄNGT AUF DER WEIDE AN.

Wir ziehen unsere Charolais-Rinder naturnah auf den saftigen Weiden Frankreichs auf. Dabei befolgen wir strenge Regeln zum Wohl der Tiere. Und das schon seit über 25 Jahren!

Jetzt mitmachen & gewinnen!



Wir verlosen 1 Grill von GRILLFÜRST für feurigen BBQ-Spaß zu Hause!



Teilnahmeschluss: 30.09.2022

Weitere Infos & Teilnahmebedingungen unter [www.charoluxe.de](http://www.charoluxe.de)



Nur in teilnehmenden Märkten. Bitte beachten Sie den Bestellrhythmus. Die Ware wird im rohen Zustand geliefert. Bitte besprechen Sie Ihre Bestellung mit dem Thekenfachpersonal.

## JETZT BESTELLEN

Name/Anschrift \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Abholnummer \_\_\_\_\_

### MEINE BESTELLUNG

ARTIKEL NUMMER	ARTIKEL BEZEICHNUNG	GRAMMATUR	ANMERKUNG (z.B. Zuschnitte)	GRUND PREIS

Preisänderungen vorbehalten. Datenschutz siehe Rückseite. Weitere Bestellscheine unter edeka.de/premiumfleisch

### ABHOLSCHEIN

Name \_\_\_\_\_

Abholtermin \_\_\_\_\_

Abholnummer \_\_\_\_\_

Abholmarkt \_\_\_\_\_

Telefonnummer Markt \_\_\_\_\_



Datenschutzhinweis: Der Bestellschein muss von Ihnen vollständig ausgefüllt und an der Fleischtheke im Markt beim Fachpersonal persönlich abgegeben werden. Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich zur Abwicklung der Bestellung bis zum Ablauf einschlägiger Aufbewahrungsfristen gespeichert (Art. 6 Abs. 1 lit. b EU-DS-GVO). Die erhaltenen Informationen werden darüber hinaus nur zu statistischen Zwecken genutzt. Verantwortlich für die Abwicklung Ihrer Bestellung ist der Markt, bei dem Sie Ihren Bestellschein abgegeben haben. Für die Auftragsdurchführung werden Ihr Name/Adresse, Ihre Telefonnummer sowie Ihre Email-Adresse benötigt. Diese Daten werden genutzt, um etwaige Rückfragen mit Ihnen klären zu können. Eine Weitergabe der Daten an Dritte findet nicht statt. Sie haben das Recht zur Beschwerde über diese Datenverarbeitung bei der Datenschutz-Aufsichtsbehörde und können unter den gesetzlichen Voraussetzungen Auskunft, Berichtigung, Löschung oder die eingeschränkte Verarbeitung verlangen, der Verarbeitung widersprechen oder Ihr Recht auf Datenübertragbarkeit geltend machen. Für Fragen zum Datenschutz können Sie sich an unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten wenden: [datenschutz.nbst@edeka.de](mailto:datenschutz.nbst@edeka.de). Unsere allgemeine Datenschutzerklärung finden Sie unter [www.edeka.de](http://www.edeka.de)

# SCHMECKEN LASSEN!

Spezialitäten  
aus aller Welt

Datenschutzhinweis: Der Bestellschein muss von Ihnen vollständig ausgefüllt und an der Fleischtheke im Markt beim Fachpersonal persönlich abgegeben werden. Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich zur Abwicklung der Bestellung bis zum Ablauf einschlägiger Aufbewahrungsfristen gespeichert (Art. 6 Abs. 1 lit. b EU-DS-GVO). Die erhaltenen Informationen werden darüber hinaus nur zu statistischen Zwecken genutzt. Verantwortlich für die Abwicklung Ihrer Bestellung ist der Markt, bei dem Sie Ihren Bestellschein abgegeben haben. Für die Auftragsdurchführung werden Ihr Name/Adresse, Ihre Telefonnummer sowie Ihre Email-Adresse benötigt. Diese Daten werden genutzt, um etwaige Rückfragen mit Ihnen klären zu können. Eine Weitergabe der Daten an Dritte findet nicht statt. Sie haben das Recht zur Beschwerde über diese Datenverarbeitung bei der Datenschutz-Aufsichtsbehörde und können unter den gesetzlichen Voraussetzungen Auskunft, Berichtigung, Löschung oder die eingeschränkte Verarbeitung verlangen, der Verarbeitung widersprechen oder Ihr Recht auf Datenübertragbarkeit geltend machen. Für Fragen zum Datenschutz können Sie sich an unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten wenden: [datenschutz.nbst@edeka.de](mailto:datenschutz.nbst@edeka.de). Unsere allgemeine Datenschutzerklärung finden Sie unter [www.edeka.de](http://www.edeka.de)

## IMPRESSUM

Herausgeber: BVA Bay. Warenhandelsges. d. Verbraucher mbH, Edekastraße 3, 97228 Rottendorf, HRB 9772, Amtsgericht Würzburg.  
Name und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen bzw. der regionalen, selbstständigen Marktbetreiber finden Sie unter [www.edeka.de/marktsuche](http://www.edeka.de/marktsuche) oder erfahren Sie über unsere Kundenhotline 0800-0033352.  
E-Mail: [nst-kundenservice@edeka.de](mailto:nst-kundenservice@edeka.de), [www.edeka.de/nst](http://www.edeka.de/nst). Gültig in allen teilnehmenden Märkten der EDEKA Unternehmensgruppe Nordbayern-Sachsen-Thüringen bis 30.09.2022. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Preisänderungen vorbehalten.





 Frische ist  
unser  
Handwerk.