



# Schröder

FEINSCHMECKEREIEN SEIT 1865

## Feinschmecker Journal

**An die Pfännchen,  
fertig, los! | Seite 4**

Raclette mal anders

**Schröder Filial-Angebote | Seite 7**

Passende Angebote rund um die Weihnachtszeit

**Fleischfondue – der Klassiker  
zum Jahreswechsel | Seite 8**

Die richtige Fleischauswahl, Zubereitung  
und passende Beilagen

Winter 2021





# IHR REGIONALER VERSORGER VOR ORT

Als **Traditionshaus für feine Fleisch- und Wurstwaren** ist der Name **Schröder** im Saarland tief verankert und mittlerweile weit über dessen Grenzen hinaus bekannt.

Unsere Produkte werden über ein **eigenes Filialnetz** und den **Frischdienst** im ganzen Saarland und angrenzenden Rheinland-Pfalz vertrieben und sind auch im saarländischen **Lebensmitteleinzelhandel** erhältlich.

## UNSERE 11 FILIALEN

### **Direktverkauf SB**

Straße des 13. Januar 26 - 30

### **Saarbasar SB**

Breslauer Straße 1a

### **Filiale St. Ingbert**

Kaiserstraße 54

### **Kaufland St. Ingbert**

Grubenweg 7

### **Filiale Püttlingen**

Köllner Straße 2

### **Kaufland Riegelsberg**

Saarbrücker Straße 262

### **Filiale Saarlouis**

Ecke Französische Straße  
Kleiner Markt 5

### **Kaufland Lebach**

Poststraße 9

### **Kaufland Neunkirchen**

Kirkeler Straße 50

### **Filiale Homburg-Erbach**

Berliner Straße 122

### **Werksverkauf**

### **Kaiserslautern**

Liebigstraße 1 - 3



# Winterzeit, Feinschmeckerzeit ...



## Liebe Leserinnen und Leser,

für die meisten von uns ist Weihnachten die Zeit der Familie, aber auch der Geschenke und des gemütlichen Beisammenseins. Lassen Sie sich ganz in diesem Sinne von unserer jüngsten Ausgabe des Feinschmecker-Journals inspirieren und tauchen Sie ein in eine Welt der Rezepte und des guten Geschmacks! Mit unseren Feinschmeckerideen rund um Raclette und Fondue, liegen Sie an den Weihnachtsfeiertagen wie auch an Silvester garantiert richtig – schließlich lassen die geselligen Festtagsklassiker immer noch jede Menge Platz und Möglichkeiten für individuelle und schmackhafte Kompositionen.

Natürlich haben während der Weihnachtszeit auch die deftigen Festtagsbraten wieder Hochsaison – da darf eine dunkle Bratensoße natürlich nicht fehlen. Auf Seite 13 finden Sie daher unsere Feinschmecker-Tipps für die perfekte Soße, wir wünschen jetzt schon gutes Gelingen. Aber auch auf allen anderen Seiten finden Sie leckere Produktangebote, die Sie natürlich in unseren 11 Filialen erwerben können. Geht bei Ihnen mit dem Jahreswechsel vielleicht auch der Wunsch nach neuen beruflichen Herausforderungen einher? Dann werfen Sie doch einen Blick auf unsere aktuellen

Stellenausschreibungen: Mit Beginn des Jahres 2022 suchen wir neue MitarbeiterInnen in der Produktion, der Verpackung sowie im Verkauf, aber auch junge Menschen, die einen Ausbildungsplatz in einem saarländischen Traditionsunternehmen suchen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Neben dem stetigen Einsatz für unsere Produkte und Feinschmeckereien, haben wir auch unser regionales Engagement für die Schröder-Liga Saar erweitert und zusätzlich mit Leben gefüllt. Für uns ein absolutes Herzensprojekt – nicht nur, weil auf den lokalen Fußballplätzen das saarländische Herz bekanntlich besonders laut schlägt, sondern auch, weil uns der Sport an sich einfach riesigen Spaß macht!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben eine genussvolle Weihnachtszeit, entspannte Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Bleiben Sie gesund!

Das Schröder-Feinschmecker-Team

## Ausgabe Winter 2021

### An die Pfännchen, fertig, los!

Raclette mal anders ..... 4

### Rund um die Weihnachtszeit

Schröder Filial-Angebote ..... 7

### Fleischfondue

Der Klassiker zum Jahreswechsel ..... 8

### Kleine Fleischkunde

Hätten Sie es gewusst? ..... 10

### Unser Extra-Service

Abhol- und Lieferservice ..... 12

### Die perfekte dunkle Bratensoße

Aromatisch, dunkel und voll im Geschmack ..... 13

### Schröder-Liga Saar

Rückblick und Vorschau ..... 15

### Karriere bei Schröder

Jobs gesucht, Berufung gefunden! ..... 17

### Jubiläen 2021

Schröder gratuliert seinen Jubilaren ..... 18

### Silvester-Gewinnspiel

Jetzt mitmachen! ..... 20

### Kontakt und Impressum

..... 22



### Schon abonniert?

Sie sind ein echter Feinschmecker und wollen keine News mehr aus dem Hause Schröder verpassen?

Dann melden Sie sich hier zum Newsletter an:  
[www.schroeder-fleischwaren.de/newsletter](http://www.schroeder-fleischwaren.de/newsletter)



[schroeder-fleischwaren.de](http://schroeder-fleischwaren.de)



# Raclette mal anders: An die Pfännchen, fertig, los!

Pellkartoffeln rein, Käse drüber, Gürkchen dazu? Klar, kann man machen – muss man aber nicht! Denn wer sich schon vorab ein paar Gedanken darüber macht, was in die kleinen Raclette-Pfännchen rein soll, kann aus dem geselligen Traditionessen auch ein echtes kulinarisches Highlight machen. Wir haben für Sie unsere leckersten Pfännchen-Varianten als Inspiration zusammengestellt. Also ran an die Pfännchen – und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

## Auberginen-Pfännchen

### Zutaten für ca. 8 Pfännchen:

4 dünne Scheiben Rinderhüfte  
8 Scheiben Aubergine  
(als Antipasti eingelegt)  
Tomaten-Chilisoße  
Raclette-Käse  
Chiliflocken  
Salz  
Pfeffers

### Zubereitung:

1. Die Auberginenscheiben vor dem Raclette in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, anschließend mit Balsamico und etwas Zucker karamellisieren.
2. Alle Zutaten in das Pfännchen legen, die Tomaten-Chilisoße darübergeben, mit dem Raclette-Käse bedecken.
3. Pfännchen so lange in den Raclette-Ofen geben bis der Käse eine schöne, goldene Farbe hat.







## Mozzarella-Schweinefilet-Pfännchen

### Zutaten für ca. 8 Pfännchen:

500 g Schweinefilet  
 etwas Salz  
 4 EL Öl  
 250 g Champignons  
 1 Schalotte  
 100 g Schlagsahne  
 etwas Pfeffer  
 125 g Mozzarella  
 2 Stiele Bubikopf-Basilikum



### Zubereitung:

1. Schweinefilet trocken tupfen und salzen. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin ungefähr 15 Minuten lang von allen Seiten anbraten.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Das restliche Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, Schalotte und Champignons darin scharf anbraten. Mit Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen. Das Schweinefilet aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. In jedes Pfännchen ein paar Scheiben Fleisch und Champignon-Rahm geben. Mozzarella darüber legen und die Pfännchen so lange in den Raclette-Ofen geben bis der Käse eine schöne, goldene Farbe hat.
4. Anschließend mit Basilikum garnieren und servieren.

## Pizza-Raclette

### Zutaten für ca. 8 Portionen:

500 g Pizzateig (Grundrezept, am Vortag zubereitet)  
 8 EL passierte Tomaten  
 1 TL Pizzagewürz  
 8 Scheiben gekochter Schinken  
 150 g Raclettekäse  
 4 große Champignons  
 4 EL Mais



### Zubereitung:

1. Den Pizzateig in 4 Portionen teilen, portionsweise ausrollen und passend für die Größe der Raclette-Pfännchen vorbereiten.
2. Passierte Tomaten mit Pizzagewürz vermischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.
3. Währenddessen den vorbereiteten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der Gabel einstechen und im Backofen bei 220 Grad (Heißluft) zirka 7 Minuten lang vorbacken.
4. Für den Belag, den Schinken klein schneiden, den Mais abtropfen lassen und die Champignons in dünne Scheiben schneiden.
5. Den vorgebackenen Pizzateig in die Raclette-Pfännchen drücken. Darauf achten, dass der Teig nicht zu dick ist.
6. Ein wenig Tomatensoße auf den Teig geben und mit dem Schinken, Champignons und Mais belegen. Zum Abschluss den Käse darüber geben und im Raclette-Ofen für ungefähr 15 Minuten fertigbacken.





ÜBERALL ZU HAUSE

## IHR LEBENSMITTELOGISTIKER FÜR GANZ EUROPA

Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG  
Kurt-Nagel-Straße 8  
66333 Völklingen

Tel. 06898/91 40-0  
saarbruecken@nagel-group.com  
www.nagel-group.com



**NAGEL-GROUP**

# saarbasar

**Das Saarland-Einkaufscenter**

**WÜRZEN** ✓  
OHNE ZUSÄTZE

DAS BEDEUTET, UNSERE  
PRODUKTE ENTHALTEN

keine Aromen  
keine Farbstoffe  
keine Rieselhilfen  
keine Geschmacksverstärker

## Gewürze aus der Region

Eine Vielzahl an Rezepturen finden Sie auf [www.scheid-gewuerzkontor.de](http://www.scheid-gewuerzkontor.de)

**scheid**  
gewürzkontor





# Rund um die Weihnachtszeit Schröder Filial-Angebote

Gültig vom 14.12. bis 18.12.21

**KW50**

Artikel	Preis
Leberwurst mit Kalbfleisch	1,29 € / 100g (12,90 €/kg)
Wiener Hackbraten	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
Leberkäse	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
gebackene Bierwurst	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
Jägerhackbraten	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
ofengebackener Aufschnitt	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
Schweinehüfte	1,09 € / 100g (10,90 €/kg)
Rinderbrust <i>ohne Knochen</i>	1,09 € / 100g (10,90 €/kg)
Elsässer Schinkenbraten	1,29 € / 100g (12,90 €/kg)

Gültig vom 20.12. bis 24.12.21

**KW51**

Artikel	Preis
Wiener mit Kalbfleisch	1,29 € / 100g (12,90 €/kg)
Gänserrillettes	1,89 € / 100g (18,90 €/kg)
Grillschinken	1,79 € / 100g (17,90 €/kg)
Pfefferfilet Pastete	1,89 € / 100g (18,90 €/kg)
Knoblauchwürste	1,29 € / 100g (12,90 €/kg)
Kalbssteak <i>aus dem Rücken</i>	3,29 € / 100g (32,95 €/kg)
Rinderfilet	4,29 € / 100g (42,90 €/kg)
Flugentenbrust <i>weiblich</i>	1,99 € / 100g (19,90 €/kg)

Gültig vom 20.12. bis 24.12.21

**KW51**

Artikel	Preis
URUGUAY Rinderhüfte BLOCK HOUSE <i>365 Tage Weidenhaltung</i>	2,39 € / 100g (23,90 €/kg)
Schweinefilet im Blätterteig	2,19 € / 100g (21,90 €/kg)
Prager Schinken im Brotteig	1,49 € / 100g (14,90 €/kg)
Wildschweinkeule und Wildschweingulasch	2,99 € / 100g (29,90 €/kg)

Gültig vom 27.12. bis 31.12.21

**KW52**

Artikel	Preis
Knoblauchwürstchen	1,29 € / 100g (12,90 €/kg)
Rindermettwurst	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
Lyonerwürstchen	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
Rippchen <i>gekocht</i>	1,09 € / 100g (10,90 €/kg)
Kasslerkamm <i>ohne Knochen</i>	1,19 € / 100g (11,90 €/kg)
Kaiserbraten	1,19 € / 100g (11,90 €/kg)

**Fonduefleisch**

Artikel	Preis
Rinderhüfte	1,99 € / 100g (19,90 €/kg)
Schweinefilet	0,99 € / 100g (9,90 €/kg)
Putenbrust	1,09 € / 100g (10,90 €/kg)



# Fleischfondue – der Klassiker zum Jahreswechsel

Mehrere Sorten hochwertiges Fleisch, ein paar würzige Dips, ein frischer Salat und etwas Baguette – mehr braucht es eigentlich nicht für den leckeren Silvesterschmaus. Damit das Ganze geschmacklich garantiert eine runde Sache wird, haben wir die wichtigsten Punkte für ein gelungenes Fondue hier nochmal zusammengestellt.

## Die richtige Fleischauswahl

Für das perfekte Fondue-Erlebnis spielt die Fleischauswahl natürlich eine besonders große Rolle. Daher sollte man hier vorab auf drei Dinge achten:

1. Generell sollte ungewürztes Fleisch verwendet werden, damit dieses später auch ohne Probleme mit verschiedenen Beilagen und Dips kombiniert werden kann.
2. Gleichmäßig gewachsene Fleischstücke wie Schweinefilet, Rinderhüftsteak oder Hähnchenbrust eignen sich besonders gut, da sich diese gut in Würfel schneiden lassen.
3. Beim Fleischfondue gilt ganz klar: Qualität geht vor Quantität! Kaufen Sie daher lieber etwas weniger, dafür aber umso hochwertigeres Fleisch.

## Die Zubereitungsweise

Der eine mag sein Fleisch lieber in aromatischer Brühe zart gegart, der andere hingegen schwört auf die Zubereitungsweise mit heißem Öl. Das ist natürlich reine Geschmackssache. Generell sollte bei beiden Arten darauf geachtet werden, dass die mundgerecht gewürfelten Fleischstücke zirka 3 bis 5 Minuten garen. Dabei sollte man darauf achten, dass nicht zu viele Fleischstücke gleichzeitig in den Fonduetopf gehalten werden, damit das Öl oder die Brühe nicht zu stark abkühlt.

## Die passenden Beilagen

Bei der Auswahl der Beilagen sind der Kreativität beim Fondue absolut keine Grenzen gesetzt: Von leichten Salaten und Antipasti über Röstkartoffeln und gebratenes Gemüse bis hin zu verschiedensten Brotvariationen ist hier einfach alles erlaubt, was schmeckt! Lassen Sie Ihren Vorstellungen freien Lauf – ein gut gefüllter Tisch gehört schließlich zu einem gelungenen Fondue dazu!



## Fettfondue

Im Französischen auch Fondue bourguignonne genannt, wird das Fleisch hier im heißen Öl gebraten. Achten Sie darauf, dass Sie hochechtes, möglichst geschmacksneutrales Pflanzenöl verwenden. Besonders gut geeignet sind Sonnenblumenöl, Rapsöl oder auch Kokosfett. Für 6 Personen benötigen Sie zirka 1,2 Liter Öl. Der Topf sollte dabei höchstens bis zur Hälfte gefüllt sein, da ansonsten das Fett heraus spritzt. Die klassischen Fondue-Töpfe sind aus diesem Grund bereits mit einem Spritzschutz ausgestattet, der zugleich als Gabelhalter dient. Erhitzen Sie das Fett auf eine Temperatur von 180 Grad. Das Öl ist heiß genug, wenn beim Eintauchen des Fleisches kleine Bläschen aufsteigen.

## Fondue mit Brühe

Die Zubereitung des Fleisches mit Brühe bzw. Fond ist im Vergleich zum Fettfondue die kalorienarme Variante. Dabei eignen sich Gemüse-, Rinder- und Hühnerbrühe gleichermaßen gut. Achten Sie darauf, dass die Brühe ruhig etwas kräftiger schmeckt, damit das Fleisch auch ausreichend Aroma aufnehmen kann. Für 6 Personen sollte hier mit 1,2 Liter Brühe gerechnet werden. Je nach Geschmack können Sie den Fond natürlich auch mit Wein, Knoblauch und Kräutern (z. B. Oregano, Thymian oder Estragon) geschmacklich etwas aufpeppen.





# Mariniertes Steak vom Kalb



## ZUTATEN

5 Blatt Salbei  
5 EL Olivenöl  
1 Prise Pfeffer  
3 Knoblauchzehen  
1 kg Fleischtomaten  
30 g Butter  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
die Schale einer unbehandelten Zitrone  
500 g Steak vom Kalb, 1,5 cm dick geschnitten  
2 Bund Basilikum



1. Für die Marinade die Salbeiblätter fein hacken und mit Öl und Pfeffer verrühren. Die Knoblauchzehen schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und hinzugeben. Die Marinade über das Fleisch gießen, das Ganze zugedeckt im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) gut durchziehen lassen.
  2. Tomaten schälen und in schmale Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenstücke darin glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken und beiseite stellen.
  3. Eine zweite Pfanne sehr heiß werden lassen, die marinierten Kalbssteaks darin (ohne Zugabe von zusätzlichem Fett) bis zur gewünschten Garstufe von beiden Seiten braten. Erst anschließend salzen.
  4. Basilikum in Streifen schneiden, über die vorbereiteten Tomaten geben und diese zusammen mit den Steaks servieren.
- Als Beilage eignen sich Pommes Frites, Kroketten, Petersilienkartoffeln, Spätzle, aber auch Reis, Gemüse oder gemischter Salat.



# Kleine Fleischkunde



## RIND

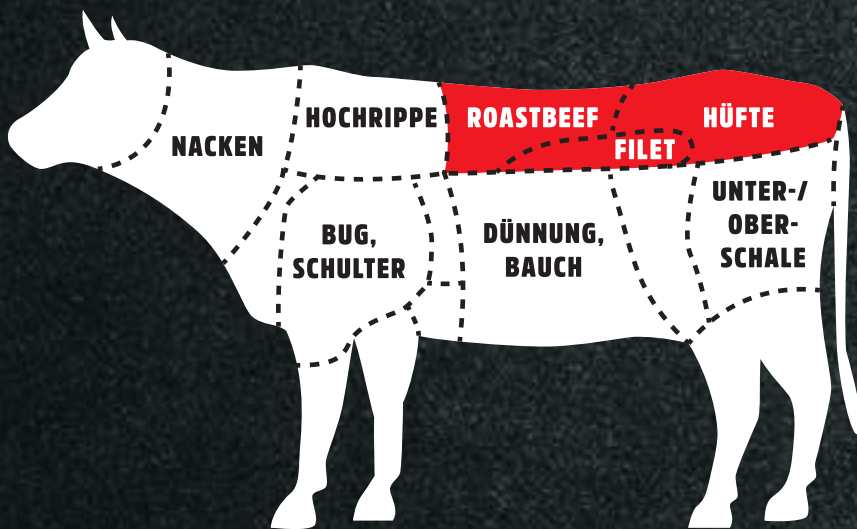
### ROASTBEEF

Das Roastbeef wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Charakteristisch für ein Roastbeef ist ein gleichmäßiger Fettrand am Steak, der beim Grillen nicht entfernt werden sollte. Bekannte Zuschnitte sind Rib-Eye-Steaks (aus dem vorderen Roastbeef), sowie T-Bone- bzw. Porterhouse-Steaks (aus dem hinteren Roastbeef).

### HÜFTE (D), SIRLOIN (US)

Das Sirloin Steak wird aus der Hüfte geschnitten und ist in Deutschland als einfaches Hüftsteak bekannt. Dieser Teil beim Rind wird eher weniger beansprucht, weshalb das Hüftsteak schön mager und nach dem Grillen zart ist.

Achtung: Im englischen wie auch im amerikanischen kommt der Begriff Sirloin Steak vor. Im amerikanischen wird jedoch das hier beschriebene Hüftsteak gemeint. In Großbritannien steht das Sirloin Steak allerdings als Begrifflichkeit für das Rumpsteak/Roastbeef.



### FILET

Das Filet befindet sich unter der Wirbelsäule und dem Rückenmuskel und wird daher kaum beansprucht. Das Filet hat einen sehr niedrigen Fettanteil und ist nach dem Grillen ausgesprochen zart. Bekannte Zuschnitte sind Filet Mignon oder Tournedos.



## GEFLÜGEL

### HÄHNCHENBRUST

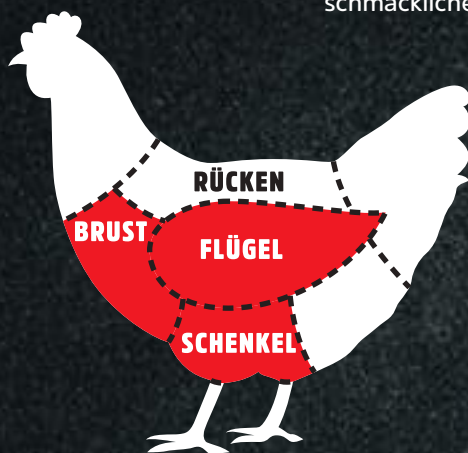
Die Hähnchenbrust hat ein proteinhaltiges, sehr mageres weißes Fleisch. Mit Knochen und Haut eignet sich die Hähnchenbrust perfekt zum Grillen, da sie dadurch vor dem Austrocknen geschützt ist. Die Hähnchenbrust kann toll mit verschiedensten Gewürzen kombiniert werden und bietet Spielraum für geschmackliche Experimente.

### CHICKEN WINGS

Es handelt sich hier um die kurzen Flügel des Huhns. Sie sind im Geschmack eher dezent, weswegen sie gerne in Marinaden eingelegt werden. Marinaden bieten zudem noch den Vorteil, dass das Fleisch saftiger wird und nicht so schnell beim Grillen austrocknet.

### KEULE

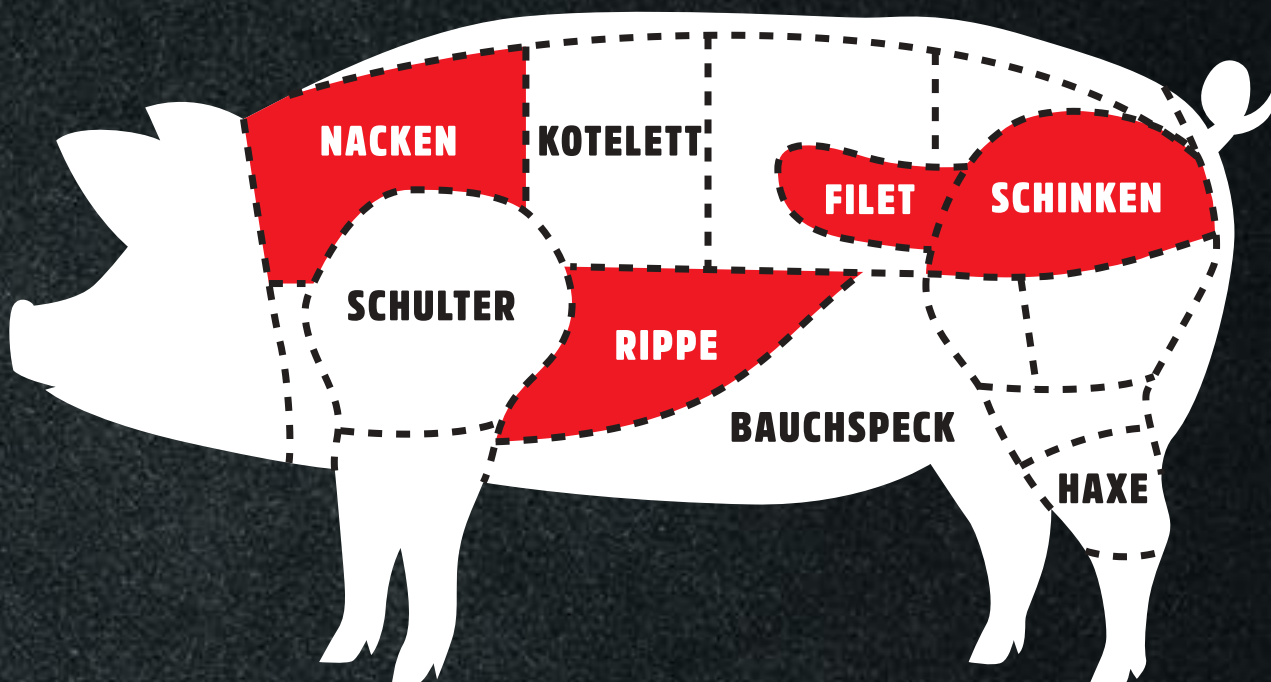
Die Hähnchenkeule hat dunkleres Fleisch, das entweder mit oder ohne Haut und Knochen gegrillt wird. Keulen sind fettiger und deshalb auch aromatischer im Geschmack als das weiße Hähnchenbrustfleisch, darüber hinaus trocknen sie nicht so schnell aus.







## SCHWEIN



### FILET

Beim Schwein befindet sich das Filet an der Unterseite des Koteletts (Lendenkotelett) in der Hinterhälfte des Schweins. Das gesamte Filet wird in drei Teile unterschieden: Filetkopf, Mittelstück und Filetspitze. Es handelt sich dabei um einen Muskelstrang, welcher jedoch vom Schwein nicht sehr beansprucht wird. Dadurch bleibt er feinfaserig und sehr zart und eignet sich ideal zum Grillen.

### SCHWEINENACKEN

Ein Schweinenackensteak wird aus dem Hals bzw. Kamm des Schweines geschnitten. In Deutschland ist für das Teil auch die Bezeichnung Schweinekamm gebräuchlich. Das Fleisch ist durchwachsen und eignet sich durch seinen Fettanteil sehr gut für alle Sorten von Grillsteaks, da diese sehr zart und saftig bleiben.

### SPARE RIBS

Die sehr beliebten Spare Ribs sind in Deutschland auch als Schälrippchen bekannt. Es handelt sich im ursprünglichen Sinn um die Rippen aus dem Schweinebauch. Spare Ribs eignen sich ausgezeichnet zum Marinieren und es gibt sie in unzähligen Geschmacksrichtungen. Wichtig für die Zubereitung ist, dass die Spare Ribs langsam bei indirekter Hitze gegart werden.

### SCHINKEN

Der größte Teilstück bei Schwein ist der Schinken. Er wird in Ober- und Unterschale, sowie Hüfte und Nuss unterteilt. Aus der Ober- und Unterschale werden häufig Schnitzel geschnitten. Die beiden anderen Teilstücke sind besonders für Braten geeignet. Speziell die Nuss ist so zart, dass sie beim Fondue sogar das Filet ersetzen kann. Weiterhin werden aus diesem Teil des Schweins die verschiedensten Koch- und Rohschinken hergestellt.



# ABHOL- UND LIEFERSERVICE



Weihnachten steht vor der Tür und bis Silvester ist es dann bekanntlich auch nicht mehr lange... Es wird also Zeit, sich allmählich Gedanken zu machen, was an diesen Tagen Leckeres auf den Tisch kommt. Ob frisches Fleisch für Fondue und Raclette, ein festlicher Braten für den Ofen oder aber ganz klassisch Wiener mit Kartoffelsalat – Unser Feiertagssortiment lässt hier sicher keine Wünsche offen.

## UNSER EXTRA-SERVICE FÜR SIE:

Gerade in der aktuellen Zeit möchten manche das Haus lieber so wenig wie möglich verlassen. Da kommt unser Lieferservice doch gerade recht! Bestellen Sie Ihre Waren per Telefon vor und lassen Sie sich alles einfach und bequem nach Hause liefern – Natürlich wie immer frisch und in gewohnter Schröder-Qualität. Ab einem Bestellwert von 35 EUR liefern wir frei Haus. Bei Lieferung der Waren erfolgt die Bezahlung bar bei der Zustellung.

Selbstverständlich können Sie Ihre Bestellung aber auch gerne persönlich bei uns im Direktverkauf oder einer Filiale abholen. Unsere Hygiene-Maßnahmen vor Ort ermöglichen jederzeit einen risikofreien Einkauf bei uns.

- ✓ **WEIHNACHTEN:** bis zum 20.12.2021 bestellen, Lieferung bis spätestens 23.12.2021 möglich
- ✓ **SILVESTER:** bis zum 28.12.2021 bestellen, Lieferung bis spätestens 30.12.2021 möglich



*Das Team von Schröder wünscht allen Feinschmeckern ein gesundes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!*

Fragen Sie in der Filiale nach dem **Formular** oder schauen Sie online unter **[schroeder.fleisch.saarland](http://schroeder.fleisch.saarland)**



**Schröder**

FEINSCHMECKEREIEN SEIT 1865



# Aromatisch, dunkel und voll im Geschmack: Die perfekte dunkle Bratensoße



In der Weihnachtszeit haben Festtagsbraten Hochsaison – da darf eine dunkle Bratensoße natürlich nicht fehlen! Aber Soße ist nicht gleich Soße: Statt sämig und aromatisch wird sie nur allzu oft dünn und wässrig. Damit Sie an den Feiertagen geschmacklich auf der sicheren Seite sind, verraten wir Ihnen unser Rezept für eine perfekte dunkle Bratensoße – fünf Feinschmecker-Tipps inklusive.

## ZUTATEN:

1 Knollensellerie  
2 Karotten  
2 Gemüsezwiebeln  
300 g Gulaschfleisch  
hoch erhitzbares Bratfett  
50 g Tomatenmark  
1 l Rotwein  
1 l Rinderfond

## ZUBEREITUNG

1. Gemüse grob würfeln. Bratfett in einem Topf erhitzen, Gemüse und Fleisch scharf darin anbraten, dabei aber nicht anbrennen lassen.
2. Tomatenmark zugeben. Anschließend den gesamten Rotwein in mehreren Portionen zugießen und immer solange einkochen lassen, bis

sich eine cremige Paste am Boden bildet. Danach den Bratensatz mit dem Rinderfond aufgießen und etwa eine Stunde sanft köcheln lassen.

3. Alles zusammen durch ein Sieb gießen, Gemüse und Fleisch dabei auffangen. Den Inhalt des Siebs mit einer Gabel durch drücken und in die Soße tropfen lassen.
4. Die aufgefangene Soße anschließend so lange einkochen, bis die gewünschte Intensität und Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Wer eine dickere Konsistenz bevorzugt, kann die Soße mit Butter aufmontieren. Dazu einfach kleine kalte Butterstückchen hinzu geben und einarbeiten. Darauf achten, dass die Soße nicht mehr kocht, da die Butter sonst flockt.

## FEINSCHMECKER-TIPPS FÜR IHRE BRATENSOSE

1. Hitzebeständige Öle bzw. Fette: Generell empfiehlt sich zum Anbraten die Verwendung von raffinierten Ölen mit einem hohen Anteil an gesättigten sowie einfach ungesättigten Fettsäuren und einem sehr hohen Rauchpunkt (über 200 °C). Hier eignen sich zum Beispiel Rapsöl und Butterschmalz, aber auch sogenannte High-Oleic-Öle, die meist als Bratfett bezeichnet werden.
2. Portwein statt Rotwein: In der Regel löscht man den Bratensatz mit Rotwein ab. Wer seiner Soße aber ein Plus an Geschmack und Konsistenz verabreichen möchte, kann stattdessen auch Portwein verwenden, da dieser durch seinen hohen Zuckergehalt zusätzliche Dichte in die Bratensoße bringt.
3. Rinderfond statt Wasser: Wer den Bratensatz der Einfachheit halber mit Wasser aufgießt, verwässert den Geschmack der Soße. Viel besser eignet sich hier Rinderfond: Er verdünnt nicht nur, sondern bringt zusätzliche Aromen in die Soße. Wer sich die Arbeit für die Herstellung eines selbstgemachten Fonds sparen möchte, kann hier auch auf fertige Produkte aus dem Supermarkt zurückgreifen.
4. Gemüsereste durch Sieb drücken: In den mitgekochten Gemüse- und Zwiebelresten steckt noch jede Menge Geschmack! Daher empfiehlt es sich, diese durch ein Sieb zu passieren. Dabei entsteht ein feines Püree, welches mit in die Soße gegeben werden kann und das für intensive Süße und eine natürliche Bindung sorgt.
5. Wenn mal was schief geht: Ist die Bratensoße etwas zu salzig geraten, können Kartoffeln noch einiges retten. Diese einfach in Würfel schneiden und in der Soße mitkochen, dabei entziehen sie der Soße überschüssiges Salz. Anschließend können sie wieder raus gesiebt werden. Schmeckt die Soße eher bitter, wurden die Zutaten zu lange angebraten. Dieses Problem lässt sich durch Zugabe von Erdnussbutter beheben.



## Wurst- und Schinken-Spezialitäten Großhandel

# Seus

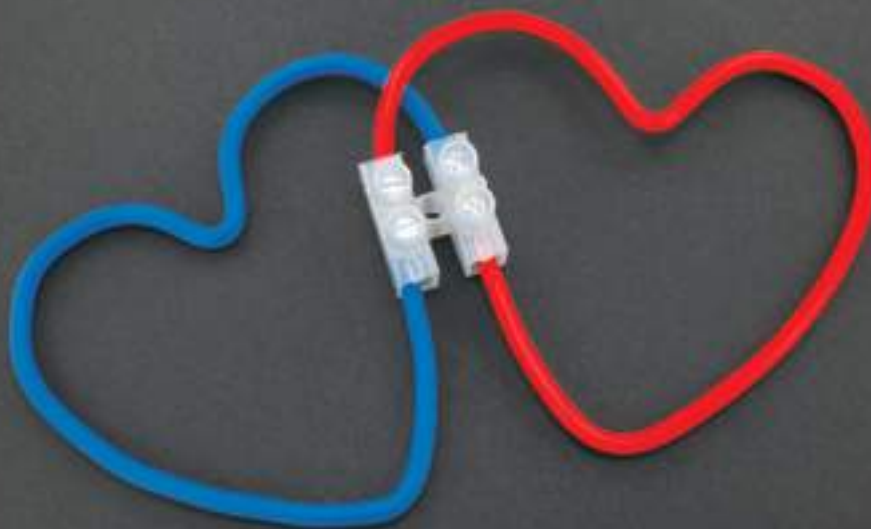


Seus GmbH  
Auf der Heide 9  
56291 Niedert  
Tel.: 0 67 46 / 85 64  
info@seus-gmbh.de  
www.seus-gmbh.de

Niederlassung:  
Californiastraße 17  
66482 Zweibrücken  
Tel.: 0 63 32 / 20 20



## Wir haben ein Herz für Ihre Elektronen



### Elektro Zimmermann Ihr Fachbetrieb für:

- Elektroinstallationen
- Verteilungsbau
- Satellitenanlagen

**ELEKTRO** Zimmermann G  
M  
B  
H

Johannstraße 11a · 66131 Saarbrücken-Ensheim  
Fon: 06893 6864 · Fax: 06893 5636  
E-Mail: info@elektro-zimmermann-gmbh.de  
Web: www.elektro-zimmermann-gmbh.de







## Schröder Engagement Schröder-Liga Saar

Auch in der Saison 2021/2022 ist Schröder als Partner des Saarländischen Fussballverbands Namensgeber der höchsten saarländischen Amateur-Spielklasse.

Nachdem die Vorjahressaison auf Grund der Corona-Lage leider abgebrochen werden musste, startete die Schröder-Liga Saar Ende Juli 2021 in das neue Spieljahr. Von Beginn an war zu erkennen, dass Spieler und Zuschauer diesen Start sehnsüchtig erwartet hatten. Entsprechend startete die Saison mit tollen Spielen vor vielen erwartungsfreudigen Zuschauern.

Über das offizielle Eröffnungsspiel zwischen dem SV Auersmacher und dem SV Bliesmengen-Bolchen berichtete u.a. der Saarländische Rundfunk mit seinem Team im Aktuellen Bericht. Schnell zeichnete sich ab, dass die Meisterschaft nur über den Top-Favoriten SV Auersmacher gehen wird, der bis dato erst eine Saisonniederlage hinnehmen muss-

te. Konnte zu Beginn die SG Mettlach-Merzig noch Schritt halten, hat sich der SV Auersmacher in den letzten Wochen deutlich vom Rest der Liga absetzen können. Dahinter befindet sich ein Pulk von Mannschaften, die sehr eng beieinander liegen, so dass bis zum Ende der Saison mit einem engen Rennen um den 2. Platz zu rechnen ist, der zu Aufstiegsspielen zur Oberliga berechtigen würde.



Schröder ist als Partner der Liga und als Partner vieler beteiligter Vereine hierbei bei allen Spielen präsent. Wir

freuen uns ungemein, Teil dieser spannenden und emotionalen Meisterschaft zu sein.

Leider musste ein weiteres Highlight im saarländischen Amateurfussball, dass Volksbanken Hallenmasters, Coronabedingt in diesem Jahr erneut abgesagt werden. Auch bei dieser Veranstaltung, die Schröder seit Jahren als Sponsor und Catering-Partner begleitet, hätten wir gerne die teilnehmenden Vereine der Schröder-Liga Saar vor Ort unterstützt.





**Erfahrung  
Leidenschaft  
Können**



**STANDARD  
FLEISCH**

*Komm zu den Fleischmeistern.*

**Standard-Fleisch GmbH & Co. KG**

Lagerstraße 17  
20357 Hamburg

Telefon +49 (0)40 43 25 88-0  
Telefax +49 (0)40 43 25 88-88

info@standard-fleisch.de  
www.standard-fleisch.de

**bema**

LEBENSMITTELVERPACKUNGEN - PRODUKTION & SERVICE

**LEBENSMITTELVERPACKUNGEN -  
PRODUKTION & SERVICE**

- Kunstdärme
- Vakuum- & Schrumpfbeutel
- Verpackungsfolien
- Clips & Schlaufen

Bema GmbH, Holtumsweg 39, 47652 Weeze - Tel: +49 10)2837 66 83 169

[www.bema-verpackungen.de](http://www.bema-verpackungen.de)



**Pfeffersalami**

*mit kräftiger Pfeffernote*



**Orig. Rauchsalami**

*fein-würzige Spitzenqualität*



**NR** neue raum- &  
umweltpflege  
**...eine saubere Sache**

Unterhaltsreinigung, Fensterreinigung,  
Fassadenreinigung, Bauschlussreinigung,  
Industriereinigung, Schädlingsbekämpfung,  
Eventservice



**Die Gebäudedienstleister**  
Mehr als Handwerk

[www.nru.de](http://www.nru.de)







## Karriere bei Schröder Jobs gesucht, Berufung gefunden!

Mit rund 300 Mitarbeitern aus unterschiedlichsten Berufszweigen gehört Schröder zu den großen Arbeitgebern der Region – und das schon seit über 150 Jahren. Ob Azubi, Verkäuferin, Metzgermeister oder Produktionshelfer – sie alle arbeiten Hand in Hand, um gemeinsam die Produkte von Schröder weiter voran zu treiben. Und so unterschiedlich die einzelnen Tätigkeiten in der Verwaltung, im Verkauf oder in der Produktion auch sein mögen, eines haben sie alle gemeinsam: Sie sind von unserem hohen Anspruch an Qualität, Hygiene und Frische geprägt, der Schröder-Produkte einfach einmalig macht. So heißt es bei Schröder damals wie heute: Große Ziele erreichen wir am besten gemeinsam.



### Mitarbeiter (m/w/d) in der Produktion von Schröder

- **Füllabteilung:** z. B. Vorbereiten und Füllen von Backwaren, Würsten; Gewichte kontrollieren und dokumentieren; Abweichungen melden und Protokollieren; IFS Dokumentation; Springer Produktion
- **Kutter:** z. B. Chargieren und Kuttern nach Rezept; Dokumentationen erstellen; Überwachung Produktionskühlhaus; Gewürze mischen und vorbereiten; IFS Dokumentationen; Springer Produktion
- **Rauch- und Kochabteilung:** z. B. Bedienung der Anlagen; Plomben der Waren; Überwachung und Betreiben der Rauchräume; Bedienung Tumbler; IFS Dokumentation; Springer Produktion
- **Zerlegung:** z. B. Zuschneiden und Chargieren von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch; Auslösen von Teilstücken; Feinzerlegung von Feinteilstücken; Herstellung von Zuschnitten und geschnittenen Produkten; Würzung von küchenfertigen Produkten; Verpackung und Kommissionierung von produzierten Waren; Fleischveredelung

### Mitarbeiter (m/w/d) in unserer Verpackung

- **Verpackung (Helfer):** z. B. Verpackung und Etikettierung von Produkten; Führen von Verpackungsnachweisen, Auftragsbezogenen Bereitstellung von Waren für den Versand
- **Verpackung:** z. B. Tätigkeiten wie vorher; Durchführung von Messungen; Kontrolle MHD und Kühlhäuser
- **Schneideraum:** z. B. Schneiden von Wurstwaren auf verschiedenen Maschinen; Vorbereitung der Waren für die Verpackung; Reinigung der Maschinen gem. Hygienestandards

### Auszubildende (m/w/d) als

- Fleischer
- Fleischerei-Fachverkäufer
- Filialverkäufer

Sie interessieren sich für eine Beschäftigung bei Schröder, wollen sich über aktuelle Stellenangebote informieren oder haben Fragen zu den Bewerbungsmodalitäten?

Dann schreiben Sie uns einfach eine Mail an [zentrale@schroeder-fleischwaren.de](mailto:zentrale@schroeder-fleischwaren.de)

oder besuchen Sie uns online unter [www.schroeder-fleischwaren.de](http://www.schroeder-fleischwaren.de)





# Jubiläen 2021

Schröder gratuliert seinen Jubilaren

... und bedankt sich für die gute Zusammenarbeit!

25 Jahre



2021

**Ralf Becker**, Filialleiter, Fleischermeister, KL Neunkirchen  
**Stephan Klos**, Fachverkäufer, KL Neunkirchen  
**Alain Mourer**, Frischdienstverkäufer, Koch  
**Elisabeth Schuster**, Verpackung, Produktionshelferin  
**Regina Schmidt**, Küchenfabrikation, Produktionshelferin

35 Jahre



2021

**Pascal Müller**, Zerlegung, Fleischer  
**Bertrand Ott**, Versand

40 Jahre



2021

**Helmut Josten**, Ladentisch Nacht, Fleischer

Allen Jubilaren sagt Schröder  
Fleischwaren auch im Namen seiner  
Mitarbeiter herzlichen Dank für die  
geleistete Arbeit und wünscht für die  
Zukunft alles Gute!

1865

SAARBRÜCKEN



**Zielorientierte Lösungen  
von Profis für Profis**

- Unterhalts- und Industriereinigung
- Foodreinigung
- Arbeitnehmerüberlassung

Schroten 10 - 66121 Saarbrücken  
Tel. 0681 / 588 299 90 - Fax 0681 / 588 299 99  
info@gefesta.de - www.gefesta.de

**Fliesen-Fachbetrieb**

**PLATTEN KURT staehly** GmbH  
u.CO.KG

seit  
**19 68**

Meisterbetrieb

Beratung, Verkauf, Verlegung

**Granit**

**Sandstein**

**Schiefer**

**Gneis**

**Ausstellung:**

Hugenottenstraße 132a

66333 Völklingen-Ludweiler

Telefon 06898 94150

E-mail: info@staehly-fliesen.de





# Silvester-Gewinnspiel

Raclette! Ein echter Klassiker zu Weihnachten und Silvester! Wir verlosen in diesem Jahr einen „SOLIS TISCHGRILL 5 IN 1“ im Wert von 280 Euro sowie ein Schröder-Fleischpaket an den kreativsten Feinschmecker unter euch!

Markiert dabei eine mutige Testperson aus eurem Freundeskreis, die das beim nächsten Raclette-Abend probieren muss. Teilnahmeschluss ist der 27.12.2021.

Was ihr dafür tun müsst? Geht auf den Gewinnspiel-Beitrag bei Facebook oder Instagram und schreib uns ein Rezept eures liebsten Raclette-Pfännchens in die Kommentare.



[/SchröderFleischwaren](#)

## Der Gewinn: Solis Tisch Grill 5 in 1

- 5 Funktionen: Raclette, Tischgrill, Mini-Wok, Crêpes oder Mini-Pizzas
- Mit zuschaltbarer Unterhitze
- Beidseitig verwendbare Grillplatte (eine Seite halb gerillt und halb flach für Fleisch, Gemüse usw. / eine Seite für Mini-Wok oder Crêpes)
- Kaltzone für heiße Pfännchen bei Essenspausen
- Temperaturregler mit Leuchtanzeige
- Material: Edelstahl
- Leistung: 1400 Watt Leistung (1200 Watt Ober- und 200 Watt Unterhitze)
- Zubehör: 8 Raclettepfännchen, 8 Mini-Wok, 8 Spachtel und Anschlusskabel
- Einfache Reinigung dank Antihafbeschichtung



**2. und 3. Platz  
je ein 50 Euro  
Warengutschein**





# STROBEL

PARTNER DER FLEISCHINDUSTRIE



[www.strobel-de.com](http://www.strobel-de.com)

Tel: +49681-883640

Strobel GmbH & Co. KG, Boyauderie Sarroise  
Kurt-Schumacher-Str. 24a, 66130 Saarbrücken





## Kontakt und Impressum

### Herausgeber und Anzeigenverwaltung:

Schröder Fleischwarenfabrik  
GmbH & Co. KG  
Straße des 13. Januar 26 – 30  
66121 Saarbrücken  
Telefon: 0681/9966-0  
Telefax: 0681/9966-250  
[www.schroeder-fleischwaren.de](http://www.schroeder-fleischwaren.de)  
E-Mail: [zentrale@schroeder-fleischwaren.de](mailto:zentrale@schroeder-fleischwaren.de)

### Redaktion, Layout, Produktion:

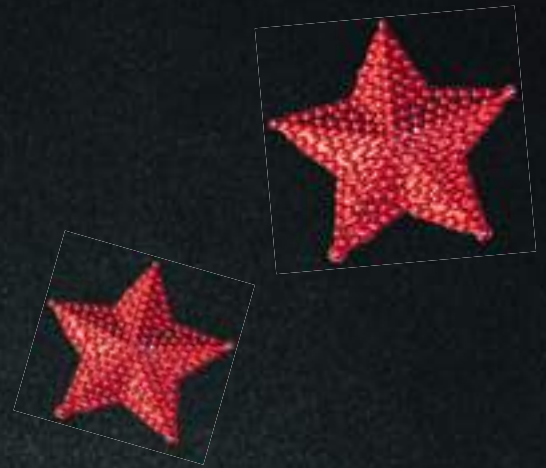
FBO • Marketing und Digitales Business  
[www.fbo.de](http://www.fbo.de)

### Druck:

FLYERALARM GmbH  
[www.flyeralarm.com](http://www.flyeralarm.com)

### Fotos:

Titel: [sara\\_winter/stock.adobe.com](https://www.istock.com/photo/123456789/sara_winter/stock.adobe.com), S. 3: [iStock.com/kyoshino](https://www.istock.com/photo/123456789/kyoshino), S. 4 [iStock.com/KarpenkovDenis](https://www.istock.com/photo/123456789/KarpenkovDenis),  
[iStock.com/golero](https://www.istock.com/photo/123456789/golero), Aubergine Designed by [Freepik.com](https://www.freepik.com), S. 5 [iStock.com/rudisill](https://www.istock.com/photo/123456789/rudisill), Jérôme Rommé/  
[stock.adobe.com](https://www.istock.com/photo/123456789/stock.adobe.com), Tomate Designed by [Freepik.com](https://www.freepik.com), S. 7 [iStock.com/alvarez](https://www.istock.com/photo/123456789/alvarez), S. 8 [iStock.com/margouillatphotos](https://www.istock.com/photo/123456789/margouillatphotos), [iStock.com/terra24](https://www.istock.com/photo/123456789/terra24), [iStock.com/TpuPyku](https://www.istock.com/photo/123456789/TpuPyku), S. 9 [iStock.com/Moncherie](https://www.istock.com/photo/123456789/Moncherie),  
Knoblauch und Basilikkum Designed by [macrovector/Freepik](https://www.freepik.com), S. 13 [iStock.com/freeskyline](https://www.istock.com/photo/123456789/freeskyline),  
[iStock.com/SuwanPhoto](https://www.istock.com/photo/123456789/SuwanPhoto), [iStock.com/Povareskha](https://www.istock.com/photo/123456789/Povareskha),  
S. 18 [Stephanie Zieber/lauritta/stock.adobe.com](https://www.istock.com/photo/123456789/Stephanie_Zieber_lauritta/stock.adobe.com),  
[iStock.com/margouillatphotos](https://www.istock.com/photo/123456789/margouillatphotos), Solis







Salami  
von Meisterhand

Salami ist unsere  
Leidenschaft...  
... und Sie der  
Mittelpunkt  
unseres Handelns



H. Bille GmbH & Co. KG • www.bille-salami.de

# ABK ELEKTRO

ABK Elektro UG (haftungsbeschränkt)  
Beethovenstraße 51  
66125 Saarbrücken  
Telefon (06897) 9389060  
Info@ABK-Elektro.de  
www.ABK-Elektro.de

Gebäudetechnik Prüfen, Sichern & Erweitern



-Brandmeldeanlagen  
(DIN 14675)  
-Rauch- und Wärme-  
abzug elektrisch



qualityaustria

SYSTEMZERTIFIZIERT

ISO 9001:2015

NR.21628/284



Fachpartner Ladestationen  
für Elektromobilität



Ihr kompetenter  
Partner in allen  
Verpackungsfragen.

- Bäckereien
- Metzgereien
- Restaurants
- Boutiquen
- Industrie
- u.v.m.

## Werthmüller<sup>GmbH</sup> Verpackungsmittel

Seit über 70 Jahren sind wir Ihr zuverlässiger und kompetenter  
Ansprechpartner in allen Verpackungsfragen.

In unserem vielfältigen Sortiment finden Sie Verpackungen und  
nachhaltige Produkte aus dem Bereich Lebensmittel- und Industriebedarf.  
Insbesondere bieten wir Ihnen individuelle Lösungen für Verpackungen an.

Am Zementwerk 22 • 66130 Saarbrücken-Güdingen • Telefon: 06 81 / 9 68 01-0 • info@werthmueller-gmbh.de • www.werthmueller-gmbh.de



# PUNKTEN, SPAREN, LECKER GENIESSEN.

[www.energie-saarlorlux.com](http://www.energie-saarlorlux.com)



Folgen Sie uns auf Instagram!  
#mehrgutesklima

**Energie** *SaarLorLux*