



---

REZEPTE UND IDEEN FÜR EUREN SPETSEZETTEL

---

## REZEPTE VON DER ITALIENISCHEN MAMMA

Saltimbocca mit Hähnchen

Ossobuco alla Milanese

Bardierte Porchetta mit Rosmarin

Farcierte Pollo Fino an Spaghetti mit Tomatenpesto

## DEUTSCH-FRANZÖSISCHE FREUNDSCHAFT

Kaninchenkeule mit cremiger Senf-Thymiansauce

Entenbrustfilets Barbarie an Quittensauce

## TIERTISCH GUT – FÜR MEHR GENUSS

Saftig, zarte Kikok Hähnchenbrustfilets in Honig-Sesam

## HIER IS(S)T MAN SO MIT TRADITION

Geschmorter Ochsenschwanz mit Röstaroma-Sauce

Kräftige Brühe mit Suppenrolle, gefüllt mit Suppengrün

Bardierte Rinderrolle in Rotwein



PIGFINE

PURES GLÜCK  
AUS GUTER HALTUNG

Schweine, die auf Stroh leben,  
viel Auslauf haben und gut ernährt  
werden, sind einfach glücklicher.  
Lokale Kreisläufe sind gut für uns  
alle und die Umwelt.

PIGFINE ist unsere neue Schweine-  
fleisch-Marke, die für unbeschwertem  
Genuss mit gutem Gewissen steht.

Fragt in unseren Fachgeschäften  
nach diesem sagenhaften Fleisch  
und der PIGFINE-Wurst!  
Ihr werdet begeistert sein!



Besonderer Genuss, ehrliche, authentische Küche, Hausmannkost wie früher – das ist Werners Regionenküche. Sie hat immer schon das genutzt, was es direkt vor Ort gab. Gegessen wurde von „Nose to Tail“ oder „Nase bis Schwanzspitze“ und das war auch gut so, um die Tiere und das Lebensmittel Fleisch nachhaltig wertzuschätzen. Viele wertvolle Nährstoffe befinden sich gerade in den Teilstücken mit viel Bindegewebe oder dort, wo der Knochen beim Kochen, Schmoren oder Braten mitverwendet wird.

Bei uns bekommt Ihr Vielfalt, keine Einfalt. Wir haben uns dabei auch in den Regionen unserer Nachbarländer umgeschaut. Fleischstücke wie das Pollo Fino, die Kalbshaxe für das Ossobuco, Hähnchen Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei oder die gefüllte Schweinebrust à la Porchetta, kommen direkt aus unserer Manufaktur und werden mit Handwerksqualität im Siebengebirge aus feinstem Fleisch und besten Zutaten vorgefertigt. Nachts vorbereitet, erreichen sie Euch am Vormittag bereits in den Metzgerei-Filialen. Frischer geht es nicht. Ihr könnt alle Teilstücke für die Rezepte in Eurer Filiale vorbestellen.

Für unsere besonderen Spezialitäten findet Ihr hier Rezepte, die mit wenigen Zutaten auskommen, aber ganz sicher im kulinarischen Gedächtnis bleiben.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Euer Metzgermeister Klaus Werner

REZEPT AUSSUCHEN, TEILSTÜCKE BEI  
WERNER'S VORBESTELLEN UND GANZ  
BEQUEM IN EURER FILIALE ABHOLEN



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SALTIMBOCCA

4 WERNER'S SALTIMBOCCA HÄHNCHEN  
JE CA. 220 G, FERTIG MIT PARMASCHINKEN  
UND SALBEI GESPICKT

3 - 4 ESSLÖFFEL BUTTER

125 ML WEISSWEIN

SALZ UND PFEFFER, FRISCH AUS DER MÜHLE

### FÜR DAS RISOTTO ALLA MILANESE

200 G RISOTTOREIS

1 KLEINE SCHALOTTE

1 L HÜHNERBRÜHE-FONDS

40 G BUTTER

100 ML WEISSWEIN

CA. 30 SAFRANFÄDEN

50 G KALTE BUTTER

100 G FRISCH GERIEBENER PARMESAN

SALZ UND PFEFFER



REZEPT VON DER ITALIENISCHEN MAMMA

## SALTIMBOCCA MIT HÄHNCHEN

Die fertigen Hähnchen-Saltimbocca in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter rundherum scharf anbraten. Den Wein und Fonds angießen und bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten köcheln lassen. Die Hähnchen-Saltimbocca aus der Pfanne nehmen, warm stellen und den Bratenfonds mit Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die kalte Butter unterschlagen, bis die Soße dicklich ist.

Vor der Zubereitung der Hähnchen-Saltimbocca das Risotto ansetzen.

Für ein gutes Risotto bitte keine Instantbrühe verwenden, das versteht sich doch von selbst.

Die Brühe wird in einem Topf heiß gehalten, ohne zu kochen. Nun die Schalotte ohne zu bräunen in 5 Minuten in der Butter anschwitzen.

Dann wird der Reis zugegeben in der Butter gewendet, bis er von allen Seiten benetzt ist. Jetzt kann die Temperatur leicht erhöht werden, der Wein wird angegossen und muss zunächst ganz verdampfen, bis der Safran dazukommt.

Ist das geschafft, wird die heiße Brühe kellenweise zugegeben. Dieser Vorgang dauert bis zu 20 Minuten, um einen bissfesten und cremigen Risotto zu kochen. Dabei sollte permanent umgerührt und die Körner vom Rand und Boden des Topfes geschabt werden, bevor eine weitere Kelle angegossen und mit dem gleichen Procedere mit dem Reis verbunden wird. Gegen Ende der 20 Minuten darf nicht mehr zu viel Flüssigkeit nachgegossen werden, um den Reis nicht zu flüssig werden zu lassen. Ist die Garzeit erreicht, den Reis noch 1 Minute ruhen lassen und dann mit der kalten Butter und frisch geriebenem Parmesan verrühren. Schlussendlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Reis „Wellen“ schlägt, sobald ihr den Topf zu Seite neigt, ist das Risotto fertig.

**TIPP:** Dazu passt Blattsalat, aber anstelle des Risotto alla Milanese auch Kartoffeln mit zarten Prinzessbohnen.



## WERNER'S MEISTERTIPP:



Saltimbocca alla Romana ist ein kleines „Spring-in-den-Mund“ – so übersetzt sich der italienische Schnitzelklassiker, der im Original mit Kalbsschnitzel zubereitet wird.





## WERNER'S MEISTERTIPP:



Ossobuco, die Kalbshaxe, ist ein Meisterstück der Mailänder Schmorküche und ein Klassiker der italienischen Küche. Osso ist der Knochen und Buco bedeutet Loch, womit der Hohlknochen der sich im Stück befindet, erklärt wäre. Als Delikatesse gilt im fertigen Ossobuco das Knochenmark. Auch wenn es Überwindung kostet, wer sich traut, hat seine Bucket List erweitert.

## ZUTATEN FÜR 3 - 4 PORTIONEN

### FÜR DAS OSSOBUCO

- 3 - 4 KALBSHAXENSCHNITTELN MIT KNOCHEN  
(CA. 1,5 KG)
- 2 MÖHREN
- 2 STANGEN STAUDENSELLERIE
- 1 STANGE LAUCH
- 10 COCKTAILTOMATEN
- 1 BUND GLATTE PETERSILIE
- 2 ESSLÖFFEL BUTTER
- 3 ESSLÖFFEL OLIVENÖL
- JE 125 ML WEISSWEIN UND BRÜHE
- 1-2 ZWIEBELN
- 4 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 UNBEHANDELTE ZITRONE
- JE 1/4 TL THYMIAN UND OREGANO
- 1 LORBEERBLATT
- SALZ, PFEFFER SOWIE ETWAS MEHL

### FÜR DIE GREMOLATA

- 1 BUND GLATTE PETERSILIE
- 1 UNGESPRITZTE ZITRONE
- 1 KNOBLAUCHZEHE



REZEPT VON DER ITALIENISCHEN MAMMA

## OSSOBUCO ALLA MILANESE

Die Kalbshaxenscheiben pfeffern, salzen und in Mehl wenden. Danach in einer Schmorpfanne mit Olivenöl von beiden Seiten je zwei Minuten hellbraun anbraten, herausnehmen.

Anschließend Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Lauch klein schneiden und zwei der Knoblauchzehen fein würfeln, zum Bratenfonds die Butter geben, bei mittlerer Hitze zerlassen und die Gemüsewürfel darin anschmoren, bis sie eine leichte Bräune erhalten.

Mit Weißwein und Brühe ablöschen, aufkochen und reduzieren. Während der Ofen auf 175 Grad vorheizt, werden die Tomaten halbiert und zusammen mit einem Bund gehackter Petersilie, Thymian, Oregano und den Lorbeerblättern in die Soße gegeben und mit Salz und Pfeffer und etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Jetzt die Kalbshaxen auf die Gemüsesoße geben und auch mit etwas Soße bedecken. Den Schmortopf mit Deckel in den Ofen setzen und für 1,5 Stunden bei 180 Grad schmoren lassen. Dabei die Kalbshaxen gelegentlich mit Bratensaft übergießen.

Zum Schluss wird Gremolata, eine Kräuter-Würzmischung hinzugegeben. Für die Gremolata einfach die Petersilie fein schneiden mit der zerdrückten Knoblauchzehe vermischen und den Abrieb der unbehandelten Zitrone unterheben. Entweder auf dem Ossobuco verteilen oder als Topping reichen.

Dazu passt gut ein grüner Salat und Weißbrot.

**INFO:** Die klassische Beilage ist ein Risotto Milanese, welches im Original auch mit Markknochen hergestellt wird (gibt es bei auch bei Werner's Metzgerei).



## ZUTATEN FÜR 4 - 6 PORTIONEN

### FÜR DAS SCHWEINEFLEISCH

- 1 BIS
- 1,5 KG PORCHETTA AUS DER SCHWEINEBRUST  
(FIX UND FERTIG VON WERNER'S METZGEREI  
VORBEREITET)  
SALZ, PFEFFER
- 2 EL BUTTERSCHMALZ ZUM ANBRATEN
- 1/4 L WEISSWEIN
- 500 G ZWIEBELN
- 2 MÖHREN
- 1/2 STANGE LAUCH
- 100 G KNOLLESELLERIE
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 - 2 EL GETROCKNETE KRÄUTER DER PROVENCE  
ODER
- 6 ZWEIFE FRISCHE KRÄUTER DER PROVENCE  
(2 ROSMARIN, 2 THYMIAN, 1 BOHNEN-  
KRAUT, 1 OREGANO)



REZEPT VON DER ITALIENISCHEN MAMMA

## SAFTIGE MIT SPECK BARDIERTE PORCHETTA MIT ROSMARIN

Den Backofen auf 180 C vorheizen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in der Pfanne erhitzen und die Porchetta von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Mit der zweiten Hälfte des Butterschmalzes die geschälten und grob gewürfelten Zwiebeln mit dem Knoblauch anbraten, das Wurzelgemüse dazugeben, kurz weiterbraten lassen und mit ¼ Liter Weißwein ablöschen. Jetzt die Schweinebrust mit dem Gemüsesud in einen Bräter oder Römertopf geben und 1,5 - 2 Stunden mit geschlossenem Deckel bei 180 Grad schmoren lassen. Wer mag, kann kleine Kartoffeln, läng geschnitten mit in den Bräter geben und mit den Kräutern der Provence würzen.

Den Gemüsefleischsud nach Ende der Garzeit für eine Soße passieren und mit Sahne angießen, ggf. mit Speisestärke binden oder weiter durch Hitze reduzieren.

**FÜR PROFIS:** Bei einer Kerntemperatur von 76° C ist die gefüllte Schweinebrust saftig und verzehrfertig.

**DAZU PASSEN GUT** Pellkartoffeln aus festkochenden oder vorwiegend festkochenden Sorten, damit die Vitamine und Nährstoffe nicht im Kochwasser ungenutzt verschwinden und gemischter Salat, aber auch Möhren, Erbsen, ZucchiniGemüse.

**INFO:** Frischer Rosmarin, übersetzt „der Tau des Meeres“ wird seit alters her als Würz- und Heilmittel zur Durchblutungsförderung verwendet und wirkt auf den gesamten Stoffwechsel anregend. In Kölnisch Wasser ist nach wie vor Rosmarinöl enthalten. Die Porchetta kommt zum Glück ganz ohne Parfüm aus.







## WERNER'S MEISTERTIPP:

Die klassische Porchetta wird in Italien aus dem Schweinebauch gemacht. Wir bieten Euch mit der Schweineschulter eine schmackhafte Alternative an, die mehr als die Hälfte weniger Fett enthält.





## WERNER'S MEISTERTIPP:

Pollo Fino – das feine Hähnchen -  
ist der entbeinte Hühnerschenkel.  
Durch unsere Füllung bleibt der  
Schenkel butterzart, saftig und aro-  
matisch, die Haut wird knusprig  
und kross durch das Anbraten  
und Garen im Backofen.



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE POLLO FINO

- 8 KÜCHENFERTIG GEFÜLLTE POLLO FINO
- 2 EL RAPS- ODER OLIVENÖL
- 150 ML TROCKENER WEISSWEIN
- 3 ZWEIFE FRISCHER THYMIAN
- 2 TL GROBES MEERSALZ
- EINIGE CHILIFLOCKEN

### FÜR SPAGHETTI MIT TOMATENPESTO

- 400 G SPAGHETTI
- 2 EL OLIVENÖL
- 200 G GETROCKNETE TOMATEN IN ÖL
- 150 G PARMESAN
- 50 G GEMAHLENE MANDELN
- 4 EL ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST
- 2 FRISCHE KNOBLAUCHZEHEN
- PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 1 TL SALZ
- 20 G BUTTER
- 1 SCHALOTTE

REZEPT VON DER ITALIENISCHEN MAMMA

## FARCIERTE POLLO FINO AN SPAGHETTI MIT TOMATENPESTO

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die fertig farcierten Pollo Fino mit der Nahtseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze 3- 4 Minuten anbraten (nicht wenden). Anschließend die so angebratenen Pollo Fino in eine gefettete Auflaufform setzen, den Weißwein dazugeben, 2 TL grobes Meersalz und einige Chiliflocken auf der Oberseite der Pollo Fino verteilen, frischen Thymian in die Form geben und diese im Backofen 60 Minuten mit Ober-/Unterhitze langsam braten. Die letzten 20 Minuten mit Zuschaltung der Grillfunktion bei ca. 220 Grad schön krossbraten (nicht wenden).

Bei einer Kerntemperatur von 80 Grad sind die Pollo Fino fertig.

Für die Spaghetti reichlich Salzwasser zum Kochen aufsetzen. Inzwischen Knoblauch schälen und pressen. Die Hälfte des Parmesans grob zerkleinern. Die Schalotte schälen und klein würfeln, in einem kleinen Topf die Butter zerlassen und die Schalotte glasig werden lassen.

Die eingelegten Tomaten in Öl mit Knoblauch und dem Parmesan im Mixer fein pürieren. Die gemahlene Mandeln und die Schalottenbutter daruntermischen.

Das Pesto in eine Schüssel geben und den Orangensaft unterrühren. Gegebenenfalls etwas mehr Olivenöl untermischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer und Chili würzen.

Die Spaghetti in das kochende Salzwasser geben und nach Packungsanweisung in etwa 8 Minuten bissfest garen

Die Nudeln in ein Sieb abgießen, dabei etwas Kochwasser im Topf lassen. Die Nudeln abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit dem Wasser vermischen. Den restlichen Parmesan in Späne hobeln.

Pesto unter die Nudeln mischen und mit geriebenen Parmesanspänen und frischem Thymian anrichten.

**INFO:** Dazu schmecken kleine frische Cocktailtomaten, halbiert und gepfeffert sowie Grüner Salat.

## ZUTATEN FÜR 4 - 6 PORTIONEN

FÜR EINE KRÄFTIGE BRÜHE

- 4 KANINCHENKEULEN
- 2 ZWIEBELN
- 2 TL GETROCKNETER THYMIAN  
ODER
- 2 ZWEIGE FRISCHER THYMIAN
- 200 ML TROCKENER WEISSWEIN
- 2 00 G CRÈME FRAÎCHE
- 2 TL DIJONSENF ODER SCHARFER SENF
- 1 SPRITZER FRISCHER ZITRONENSAFT
- SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 30 G BUTTER

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE FREUNDSCHAFT

## KANINCHENKEULE MIT CREMIGER SENF-THYMIANSAUCE

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern, dann in einem Schmortopf in Butter anbraten. Zwiebeln und Thymian dazugeben, mit anschmoren und dann das Ganze mit dem Wein ablöschen.

Zugedeckt auf kleiner Stufe 1 Stunde schmoren. Die Keulen ab und zu wenden und evtl. noch Wein angießen.

Die Soße mit Creme fraîche und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**DAZU PASSEN SEHR GUT:** Bandnudeln und ein frischer, grüner Salat.

**INFO:** Der Wein, der auch bei der Zubereitung der Kaninchenkeulen Verwendung findet, ist immer ein passendes Getränk.

### WERNER'S MEISTERTIPP:

Traditionelle Gutesser wie die Franzosen, Spanier und Italiener wissen das Kaninchen seit jeher zu schätzen. Kaninchen haben einen wunderbar feinen Eigengeschmack, der leicht an Wild, auch an Huhn erinnert und dadurch in eigener Weise charakteristisch ist. Das Fleisch ist mit 3% fettarm, nährstoffreich und geschmort eine saftige Grundlage für jede Art der Zubereitung, ob deftig oder eher leicht. Kein Fleisch enthält mehr Vitamin B12 wie Kaninchenfleisch. Es ist also höchste Zeit für eine Küchen-Renaissance von Kaninchenfleisch. Und wer auf gute Haltung der Tiere wert legt, ist bei uns genau richtig.





## WERNER'S MEISTERTIPP:

Zum Anbraten der Entenbrust wird kein zusätzliches Fett benötigt, da sie bereits viel Fett in der Haut enthält. Im Backofen sollte eine Kerntemperatur von 74 Grad mindestens 10 Minuten lang aufrechterhalten werden, um ein sicheres Genusserlebnis zu haben.



## ZUTATEN FÜR 4 - 6 PORTIONEN

- 4 ENTENBRUSTFILETS VON DER BARBARIE-ENTE
- 5 EL QUITTENGELEE
- SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 150 ML TROCKENER WEISSWEIN
- 150 ML GEFLÜGELFONDS
- FRISCHER ZITRONENSAFT
- ETWAS SPEISESTÄRKE
- ZUM ANDICKEN DER SAUCE

### MISCHSALAT

- 1/2 KOPF EISSLAT
- 1/2 KOPF LOLLO BIANCO
- 10 CM STÜCK GURKE
- 10 COCKTAILTOMATEN
- RUCOLA & WEITERE ZUTATEN NACH WAHL

### WERNER'S VINAIGRETTE

- 1 SCHALOTTE
- 2 TL ZUCKER
- 1 TL SALZ
- 30 UMDREHUNGEN AUS DER PFEFFERMÜHLE
- 1 EL APFELESIG
- 2 EL ACETO BIANCO ODER WEISSWEINESSIG
- 3 EL NATIVES KALTGEPRESSTES OLIVENÖL

## DEUTSCH-FRANZÖSISCHE FREUNDSCHAFT

# ENTENBRUSTFILETS BARBARIE AN QUITTENSAUCE

KNUSPRIG ZART MIT WÜRZIG INTENSIVEM AROMA

Kartoffeln mit Schale im Wasser aufsetzen bis das Wasser kocht und 25 Minuten kochen. Währenddessen die Entenbrust abspülen, trockentupfen, Sehnen und Fett auf der Unterseite entfernen, die Haut rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Mit der Hautseite nach unten ohne Öl in eine kalte Pfanne legen, anbraten. Von jeder Seite 5 Min. braten, salzen und pfeffern. Mit 2 EL Quittengelee bestreichen. Den Bratensatz für die Sauce zurückstellen.

Die Entenbrustfilets mit der Hautseite nach oben im vorgeheizten Backofen (200 °C, Gas Stufe 3) 15 - 20 Min. garen.

Jetzt den Salat putzen, alle Zutaten waschen, trocknen und klein schneiden und die Vinaigrette anrühren.

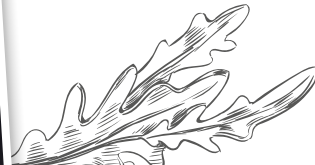
Dazu die Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden, mit Zucker bestreuen und etwas ziehen lassen. Dann Salz, Pfeffer dazugeben und mit Essig und Öl verrühren. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Soße überziehen und durchmischen.

Entenbrust herausnehmen, in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Bratensatz mit Wein und Geflügelfond einkochen, restliches Quittengelee einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, evtl. mit Soßenbinder andicken.



**INFO:** Den Bratensatz - vom Auswickeln der Entenbrustfilets aus der Alufolie - in die Sauce geben und nochmal verrühren, damit kein Aromamolekül entkommt.



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 KIKOK-MAISHÄHNCHEN
- 2 EL SESAMÖL
- 4 EL SOJASAUCE
- 200 ML WEISSWEIN
- 30 G BUTTER
- 1 SCHALOTTE
- 2 EL HONIG
- 1 HANDVOLL SESAM
- FRISCHER THYMIAN
- 2 TL DIJONSENF



TIERTISCH GUT – FÜR MEHR GENUSS

## SAFTIG UND ZARTES KIKOK HÄHNCHEN IN HONIG-SESAM

Das Kikok-Maishähnchen mit Paprika, Salz und Pfeffer einreiben und bei 160 Grad Umluft so lange braten (ca. 1,5 Stunden), bis der Pop-Up Garanzeiger, der im Kikok-Hähnchen steckt (roter Knopf) aus dem Fleisch hochsteigt. Nach ca. 1 Stunde die folgende Marinade auf dem Hähnchen verstreichen:

1 EL Honig, 1 TL Dijonsenf, 2 EL gerösteter Sesam.

Für ein besonders krosses Ergebnis, kannst du nach 60 Minuten die Grillfunktion zuschalten, dann aber bitte das Kikok-Hähnchen im Auge behalten.

In der Zwischenzeit die Sauce vorbereiten. 1 Schalotte schälen, würfeln, in Butter anbraten mit Weißwein ablöschen, 1 EL Honig dazugeben, 1 TL Senf, zwei frische Thymianzweige, Sojasauce, köcheln lassen. Wenn das Kikok-Maishähnchen fertig ist, zwei oder mehr filtrierte Kellen Bratsud mit in die Sauce geben, alternativ Geflügelbrühe und die Sauce binden.

Das fertige Kikok-Hähnchen mit einer Geflügelschere zerteilen und mit der Sauce anrichten.

Dazu schmeckt ein frischer gemischter Salat oder Ofengemüse, als Beilage Reis.

**INFO:** Die Kikok-Hähnchen haben mehr Platz und Bewegungsanreize.

Rassebedingt wachsen sie langsamer und bilden mehr Muskulatur aus.





## WERNER'S MEISTERTIPP:

Das Kikok-Hähnchen wird besonders tiergerecht gehalten und erhält durch die überwiegende Maisfütterung eine gelbe Fleischfarbe, die die Qualität nach außen sichtbar werden lässt. Die Futtermittel sind nicht genmanipuliert und was besonders wichtig ist, die Tiere werden garantiert ohne Antibiotika aufgezogen. Hier dürft ihr mit gutem Gewissen zugreifen!





## ZUTATEN FÜR 4 - 6 PORTIONEN

- 2 EL BUTTERSCHMALZ
- 1 OCHSENSCHWANZ GANZ  
ODER IN STÜCKE GEHACKT (1,2-1,4 KG)
- 125 G SCHINKENWÜRFEL
- 4 MITTELGROSSE ZWIEBELN
- 100 G KNOLLESELLERIE ODER 1/4 KNOLLE
- 2 MÖHREN
- 1/2 STANGE LAUCH
- 2 EL TOMATENMARK
- 300 ML TROCKENER WEISSWEIN
- 500 ML FLEISCHBRÜHE
- 2 LORBEERBLÄTTER
- 8 WACHOLDERBEEREN
- SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 1 EL ZITRONENSAFT
- EINE PRIESE ZUCKER
- FRISCHER MAJORAN,  
ALTERNATIV GETROCKNET
- 2 ZWEIGE THYMIAN
- 1 PRIESE CHILI (GETROCKNET)
- ETWAS FRISCHE SAHNE

FÜR DAS KARTOFFELPÜREE

12 MITTELGROSSEMEHLIGKOCHENDEKARTOFFELN

1 TL SALZ

ca. 200 ML MILCH

50 G BUTTER ODER SAHNE

FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS

ETWAS PFEFFER AUS DER MÜHLE

## WERNER'S MEISTERTIPP:



Der Ochsenschwanz ist noch lange nicht das Ende! Im Gegenteil, sein hoher Kollagenanteil unterstützt die Hautstraffung und hält die Gelenke geschmeidig. Der Ochsenschwanz befindet sich noch hinter dem Schwanzstück des Rindes. Er besteht neben Schwanzwirbeln und Muskelfleisch hauptsächlich aus Bindegewebe. Fest in der Konsistenz und kräftig im Geschmack wird er durch langsames Schmoren oder Kochen in Brühe und entfaltet dabei seine ganze Zartheit und seinen besonderen Geschmack.

HIER IS(S)T MAN SO MIT TRADITION

# GESCHMORTER OCHSENSCHWANZ MIT RÖSTAROMA-SAUCE

Das Butterschmalz in die Schmorpfanne geben, erhitzen und die Schinkenwürfel darin ausbraten, an den Rand der Pfanne schieben und anschließend die Ochsenschwanzstücke kräftig anbraten. Wenn sie eine schöne, dunkle Farbe haben, die Zwiebeln dazugeben. Sobald diese zu bräunen beginnen und die gewünschten Röstaromen entstehen, kleingeschnittene Möhren, Lauch und Sellerie, die angedrückten Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Tomatenmark zufügen, kurz durchschmoren lassen und dann mit Wein und zwei Drittel der Fleischbrühe ablöschen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Ochsenschwanz in der Schmorpfanne nun mit geschlossenem Deckel auf dem Herd bei mittlerer Hitze 2,5 Stunden garen. Zwischendurch ein- bis zweimal wenden und wenn nötig, Brühe nachgießen. Nach ca. 2 Stunden die Thymianzweige und Majoran hinzugeben. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Lorbeerblätter entfernen, Thymian- und Majoran entfernen, eventuell mit Brühe verlängern, nachwürzen mit Pfeffer aus der Mühle, einer Prise Zucker, einem Spritzer Zitronensaft, etwas Chili und die Sauce mit dem Stabmixer pürieren, mit Sahne verfeinern. Nochmals abschmecken, das Fleisch wieder hineingeben und servieren.

### Kartoffelpüree

Kartoffeln in der Schale kochen, noch heiß schälen. In einem Topf die Butter zerlassen, mit etwas Milch aufgießen, die Kartoffeln dazugeben, bei geringster Hitze stampfen und würzen, die restliche Milch nach und nach dazugeben und den Brei bis zur gewünschten Konsistenz rühren. Mit Salz und Muskat würzen.

**INFO:** Als Beilage empfiehlt Werner's dir frisches Möhren-/Erbsengemüse oder grünen Salat, Hauptsache mit Vitamin C, denn Kollagen und Vitamin C sind Sparring-Partner bei der Aufnahme in den Körper.



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR EINE KRÄFTIGE BRÜHE

1 KG WERNER'S SUPPENROLLE MIT SUPPENGÜRÜN

1 KG RINDERMARKKNOCHEN (S. TIPP)

2 LORBEERBLÄTTER, SALZ UND PFEFFER

1 EL LIEBSTÖCKEL

### ODER

1 KG TAFELSPITZ

2 ZWIEBELN

3 KNOBLAUCHZEHEN

1 TASSE SUPPENGÜRÜN

1 STANGE LAUCH

3 STÄNGEL FRISCHEN LIEBSTÖCKEL

ODER 4 TL GETROCKNET

SALZ UND PFEFFER

### EINLAGE FÜR DIE BRÜHE

DAS KOCHFLEISCH DER SUPPENROLLE

### ODER

2 KAROTTEN

1/2 STANGE LAUCH

60 G KNOLLESELLERIE

### DAZU PASSEN ABER AUCH:

GRIESSNOCKERL ODER FADENNUDELN

HIER IS(S)T MAN SO MIT TRADITION

## KRÄFTIGE BRÜHE MIT SUPPENROLLE GEFÜLLT MIT SUPPENGÜRÜN

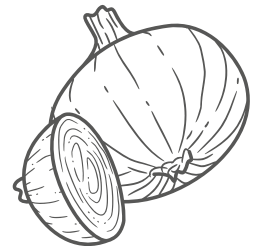
Werner's Suppenrolle ist bereits mit Suppengemüse gefüllt. Dieses ist nach Ende der Garzeit ausgekocht und sollte daher nicht mehr als Einlage für die Brühe genutzt werden. Zunächst in einem

5 l Topf die Suppenrolle mit kaltem Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze für 2 Stunden köcheln lassen (nicht kochen). Den entstehenden Eiweißschaum zwischendurch mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

Nach Ende der Kochzeit das Fleisch entnehmen und die Brühe würzen. Entweder klar oder mit Lauch, Karotten und Sellerie nochmal ansetzen und ca. 15 Minuten kochen. Fadennudeln oder Grießnockerln können als weitere Einlage dazu gegeben werden. Mit Fleischeinlage: Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**Nur bei Verwendung von Tafelspitz:** das Suppengemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Braune Zwiebel nicht schälen nur vierteln, Knoblauch mit der Schale zerdrücken. Nun das Gemüse mit dem Rindfleisch in einen großen, weiten Topf geben und mit kaltem Wasser befüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Danach für ca. 2,5 Stunden bei milder Temperatur leicht köcheln lassen. Anschließend die Suppe in einen neuen Topf abseihen. Das Gemüse (besonders die Karotten) können als Einlage in der Suppe verwendet werden. Das Fleisch kann nun separat, als Tafelspitz serviert werden.

**INFO:** Für eine noch kräftigere Brühe noch Markknochen mit in den Topf, die ihr nach dem Auskochen entnehmen könnt. Sie liefern eine Reihe wichtiger Mineralstoffe und Proteine, vor allem Kollagen, das die Haut strafft und die Gelenke fit hält.





## WERNER'S MEISTERTIPP:



Eine heiße, selbstgekochte Brühe ist besser als Medizin! Sie enthält alle wichtigen Mineralstoffe aus dem Fleisch. Unsere Suppenrolle wird aus der Wade geschnitten und eignet sich hervorragend für eine kräftige Brühe. Wenn ihr ein paar Markknochen mit kocht, gibt sie wertvolles Kollagen dazu. Das Suppengrün haben wir gleich mit eingerollt, damit ihr euch ganz auf die Brühe konzentrieren könnt. Wenn die klar sein soll, das Fleisch immer in kaltem Wasser ansetzen und den beim Kochen entstandenen Eiweißschaum mit einem Schaumlöffel entfernen.

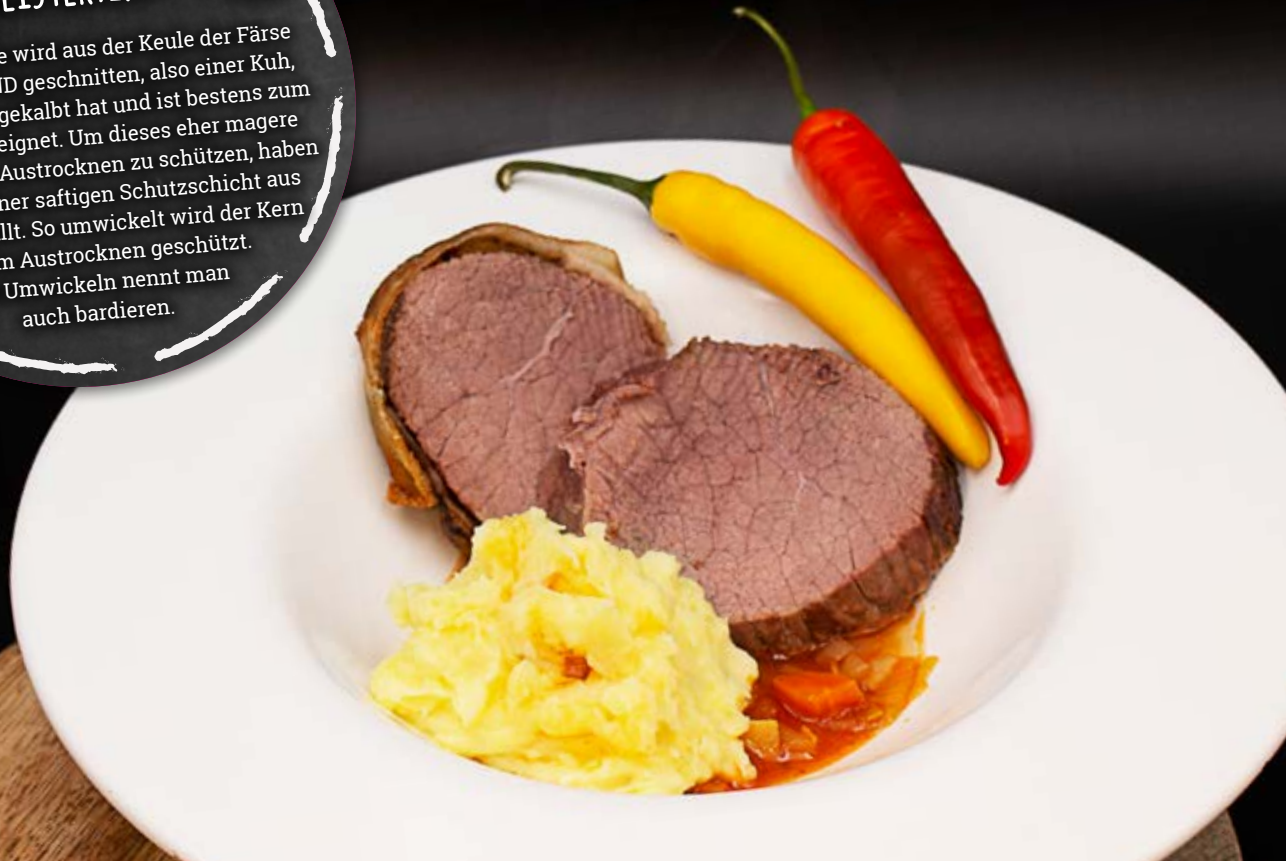
Mit einer ganzen Suppenrolle (ca. 1,5 kg) habt ihr noch Brühe übrig und viel Fleisch. Überzählige Brühe auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und einfrieren. Sie hält so 4 – 6 Monate und ist bei akutem Suppen- oder Wellnessbedarf schnell aktiviert.

Das Fleisch hält sich kalt bis zu 3 Tage im Kühlschrank, schmeckt kalt herrlich mit etwas Remoulade aufs Brot oder zum Salat.

## WERNER'S MEISTERTIPP:



Die Rinderrolle wird aus der Keule der Färsche vom EIFELRIND geschnitten, also einer Kuh, die noch nicht gekalbt hat und ist bestens zum Schmoren geeignet. Um dieses eher magere Stück vor dem Austrocknen zu schützen, haben wir es mit einer saftigen Schutzschicht aus Speck umhüllt. So umwickelt wird der Kern vor dem Austrocknen geschützt. Das Umwickeln nennt man auch bardieren.



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 KG WERNER'S BARDIERTE RINDERROLLE VOM EIFELRIND
- 1/2 STANGE LAUCH
- 2 MÖHREN
- 60 G KNOLLESELLERIE
- 2 EL ÖL
- 350 ML TROCKENER ROTWEIN
- 2 MITTELGROSSE ZWIEBELN
- 300 ML FLEISCHBRÜHE
- 2 EL TOMATENMARK
- 6 WACHOLDERBEEREN
- 4 LORBEERBLÄTTER
- 4 GEWÜRZNELKEN
- 2 ZWEIFE FRISCHER THYMIAN
- 1 EL BUNTER PFEFFER AUS DER MÜHLE (CA. 50 UMDREHUNGEN)

### FÜR DAS SELLERIE-KARTOFFEL-PÜREE

- 12 MEHLIGKOCHENDE, MITTELGROSSE KARTOFFELN
- 1/8 KNOLLESELLERIE
- 100 ML MILCH
- 1 EL BUTTER
- 1 TL SALZ
- ETWAS MUSKAT

HIER IS(S)T MAN SO MIT TRADITION

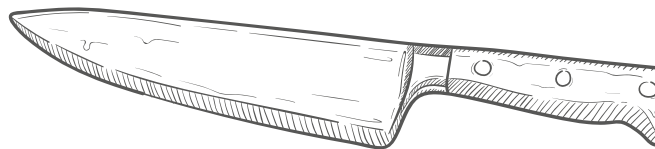
## SAFTIGE RINDERROLLE BARDIERT UND IN ROTWEIN GESCHMORT

Werner's bardierte Rinderrolle im Schnellkochtopf in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und mit viel Pfeffer und wenig Salz bestreuen.

Möhren und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden, Lauch waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln schälen, schneiden, würfeln. Mit dem Gemüse in den Topf geben und im Bratensatz anbraten. Mit dem Wein ablöschen, dann die Brühe, Gewürze und Kräuter sowie Tomatenmark hinzufügen und alles aufkochen lassen. Das Fleisch wieder in den Schnellkochtopf legen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 60 Min. köcheln lassen.

Nach 30 Minuten geschälte und in Viertel geschnittene Kartoffeln und den geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Sellerie mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen, ca. 20 Minuten kochen, bis alles weich ist. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln/Sellerie in einem Sieb abtropfen lassen. In einem mittelgroßen Topf die Butter schmelzen lassen, die Mischung hinzugeben und bei kleiner Hitze auf die gewünschte Konsistenz stampfen. Mit Milch, 1 TL Salz und Muskat verfeinern.

Fleisch aus dem Topf nehmen. Sauce durch ein Sieb gießen und die Gemüsestücke mit durchpassieren. Die Sauce pürieren. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Fleisch mit Sauce und Sellerie-Kartoffel-Püree anrichten und servieren. Dazu passt Rotkohl, Rosenkohl, Möhren-Erbсен oder Sauerkraut sehr gut.



 **IHR FINDET UNS AUCH AUF  
FACEBOOK & INSTAGRAM!**  
 **/WERNERSMETZGEREIN**



**WERNER**  
DER SIEBENBÜRGS-METZGER

---

Werner's Metzgerei

Aegidienberger Str. 98  
53604 Bad Honnef

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

(Hier findet ihr alle unsere Fachgeschäfte)

---



## WERNER IST AUSGEZEICHNET!



### Ehrenpreis des Landes NRW für „herausragende Leistungen im Handwerk“

In die Bewertung fließen Punkte wie: besonders gute Produkte, verantwortungsvolle Betriebsführung und regionale Verankerung ein. Im Klartext also: Unsere Metzgerei läuft genau so, wie es sich für einen Handwerksbetrieb gehört.



**Auch in 2019 und 2020 konnten wir wieder abräumen.**

2019: 19 x Gold und 3 x Silber

2020: 21 x Gold und 1 x Silber

vom Prüfungsausschuss des Fleischerverbandes



### Qualitätsprüfungen des Fleischerhandwerks

Beim Fleischwurst-Pokal verkostete eine über 150-köpfige Jury mehr als 1.600 verschiedene Würste, Schinken und Braten, um die Gewinner festzulegen. Werner's Spezialitäten wurden dabei wiederholt mit Gold-Medaillen prämiert!



Ludwig Mittelstandspreis 2018