



GUTES FLEISCH.
RICHTIGE ZEIT.
PERFEKTES
ERGEBNIS.



BRATENWISSEN SPEZIAL



BRATEN

DAS WISSEN. DIE REZEPTE.

Perfekt gemacht.



MEHR WISSEN.
MEHR GENUSS.
ECHTER
GESCHMACK.



DEIN KOMPLETTER GUIDE FÜR BRATEN, WISSEN & GENUSS

*Von der
Vorbereitung
bis zur letzten
Scheibe – alles,
was du für
den perfekten
Braten brauchst!*

WISSEN,
DAS IN
JEDER KÜCHE
GELINGT!



7 INFORMATIONEN SEITEN

Alles, was du wissen musst:
Fleischkunde, Garmethoden,
Temperatur & Garzeit, Soßen,
Fehler vermeiden u. v. m.



22 BRATEN REZEPTE

Klassisch, raffiniert, herzhaft –
vom Schweinebraten bis zum
Wildbraten. Bewährte Rezepte
für jeden Geschmack.



5 BONUS SEITEN

3 Seiten rund um Klöße
und 2 Seiten für die
clevere Resteverwertung.



MEHR WISSEN. MEHR GENUSS. MEHR DUFT AUS DEM BRÄTER.





KLASSIKER
DIE MAN
LIEBT

BRATENWISSEN SPEZIAL

INHALTSVERZEICHNIS

WISSEN, REZEPTE & GENUSS



GUTES ESSEN.
GEMEINSAME ZEIT.
ECHTER GENUSS.

1



DER PERFEKTE BRATEN – DAS GRUNDPRINZIP

Vom Fleischstück bis zum Aufschneiden;
unsere große Übersichtsseite.

2



WELCHES FLEISCH FÜR WELCHEN BRATEN?

Nuss, Schulter, Nacken, Keule, Rücken usw. –
schmoren oder rosa garen?

3



BRÄTER, RÖMERTOPF, AIRFRYER ODER GRILL?

Was kann welches Gerät, und für
welche Braten eignet es sich?

4



MARINIEREN & BEIZEN – JA ODER NEIN?

Öl, Kräuter, Wein, Buttermilch/Milch – besonders
ausführlich bei Reh, Hirsch und Wildschwein.
Hier räumen wir mit alten Küchenregeln auf.

5



TEMPERATUR & GARZEIT

Kerntemperatur, Ofentemperatur,
Schmoren vs. Niedrigtemperatur
und richtiges Messen.

6



DIE PERFEKTE BRATENSOBE

Röstaromen, Wurzelgemüse, Tomatenmark,
Ablöschen, Fond, Reduktion – ohne reflexartig
Sahne reinzukippen.

7



DIE HÄUFIGSTEN FEHLER – UND WIE MAN DEN BRATEN RETTET

Trocken, zäh, blasse Kruste, dünne Sauce,
verbrannter Bratensatz usw.

WEITER GEHT'S:

22

22 KLASSISCHE BRATENREZEPTE

Klassisch, raffiniert und herzhaft –
vom Schweinebraten bis zum Wildbraten.

2

2 BONUS-SEITEN

Braten übrig? Um Gottes willen
nicht wegwerfen! Viele Ideen
für neue Lieblingsgerichte.

GUTES FLEISCH. RICHTIGE ZEIT. PERFEKTES ERGEBNIS.



GUTES ESSEN
GEMEINSAME ZEIT.
ECHTER GENUSS.



BRATENWISSEN SPEZIAL

DER PERFEKTE BRATEN – DAS GRUNDPRINZIP

*Ein gutes Ergebnis ist kein Zufall –
sondern das richtige Zusammenspiel aus Zeit, Temperatur und Technik.*



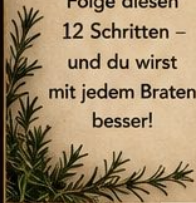
HERZHAFT.
SAFTIG.
EINFACH
UNWIDERSTEHLICH.



DAS GEHEIMNIS?

Nicht Eile, sondern Geduld.
Nicht Glück, sondern
das richtige Vorgehen.

Folge diesen
12 Schritten –
und du wirst
mit jedem Braten
besser!



WICHTIG!

- ✓ Gutes Fleisch
- ✓ Scharf anbraten
- ✓ Mit Liebe würzen
- ✓ Langsam garen
- ✓ Ruhen lassen
- ✓ Mit einer starken Soße vollenden

12 SCHRITTE ZUM PERFEKTEN BRATEN

1 FLEISCH AUSWÄHLEN & VORBEREITEN  • Passendes Stück wählen (z. B. Schulter, Nuss, Keule) • Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen • Trocken tupfen	2 WÜRZEN  • Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen würzen • Bei Bedarf marinieren (siehe Seite 4) • Ruhen lassen	3 SCHARF ANBRATEN  • In heißem Fett von allen Seiten kräftig anbraten • Röstaromen sind die Geschmacksbasis	4 GEMÜSE RÖSTEN  • Zwiebeln, Möhren, Sellerie und evtl. Knoblauch zugeben • Kurz mitrösten • Tomatenmark hinzufügen und mitrösten	5 ABLÖSCHEN  • Mit Wein, Bier oder Brühe ablöschen • Bratensatz vom Boden lösen – das ist Geschmack!	6 FOND ZUGEBEN  • Mit Fond oder Brühe auffüllen (nicht zu voll!) • Flüssigkeit sollte ca. bis zur Hälfte des Bratens reichen
7 LANGSAM GAREN  • Im Ofen bei niedriger Temperatur schmoren • Oder im geschlossenen Bräter auf dem Herd • Zeit ist hier entscheidend	8 KERNTemperatur PRÜFEN  • Mit Fleischthermometer die Kerntemperatur prüfen • Richtwerte auf Seite 5 • Nicht nur nach Uhr entscheiden!	9 RUHEN LASSEN  • Braten herausnehmen • Locker mit Alufolie abdecken • 10–20 Minuten ruhen lassen • Säfte verteilen sich im Fleisch	10 SAUCE VOLLENDEN  • Sauce durch ein Sieb gießen • Entfetten • Eindicken und abschmecken • Nochmals kurz aufkochen	11 ANSCHNEIDEN  • Gegen die Faser in Scheiben schneiden • So bleibt der Braten zart und saftig	12 SERVIEREN & GENIEßEN  • Mit Stolz auftragen • Mit Beilagen und Sauce servieren • Und genießen!

KERNTemperatur – RICHTWERTE

	Schwein (Kruste)	78 – 85 °C
	Schwein (saftig)	68 – 72 °C
	Rind (rosa)	54 – 58 °C
	Rind (medium)	60 – 64 °C
	Rind (durch)	68 – 72 °C
	Kalb	62 – 68 °C
	Lamm	60 – 65 °C
	Wild	60 – 65 °C
	Pute	72 – 75 °C

Die Kerntemperatur immer an der dicksten Stelle messen, nicht am Knochen!

DIE 3 GOLDENEN REGELN



HEISS ANBRATEN

Kräftige Röstaromen entstehen nur bei hoher Hitze.



LANGSAM GAREN

Niedrige Temperatur und Zeit machen Fleisch zart.



RUHEN LASSEN

Geduld nach dem Garen macht den Braten saftig.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS.



BEILAGEN-IDEEN

-  • Knödel, Kartoffeln, Spätzle
-  • Rotkohl, Blaukraut, Wirsing
-  • Rosenkohl, Bohnen, Erbsen
-  • Ofengemüse, gebratenes Gemüse
-  • Salat der Saison





GUTES FLEISCH.
RICHTIG GEMACHT.
ECHTER GENUSS.



BRATENWISSEN SPEZIAL

WELCHES FLEISCH FÜR WELCHEN BRATEN?

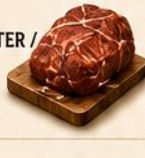
Das richtige Stück macht den Unterschied –
für zarte Ergebnisse, vollen Geschmack und perfekte Garzeiten.

DIE WICHTIGSTEN STÜCKE IM ÜBERBLICK



NICHT JEDES
STÜCK EIGNET
SICH FÜR JEDE
GARMETHODE.



FLEISCH	BESCHREIBUNG	IDEAL FÜR	GARMETHODE	WAS ES KANN	WAS ES NICHT KANN
 SCHWEIN SCHULTE (NUSS)	Gut durchwachsen, faserig, mit Bindegewebe. Perfekt für lange Garzeiten.	Schmorbraten, Pulled Pork, Sauerbraten, Rollbraten (gefüllt).	Schmoren (im Ofen oder auf dem Herd) Low & Slow  	✓ Saftig bleiben, auch bei langen Garzeiten ✓ Viel Geschmack ✓ Verzeiht kleine Fehler ✓ Kräftige Soße	✗ Für kurze Garzeiten und rosa Braten ungeeignet ✗ Wird bei zu hoher Temperatur zäh
 SCHWEIN NACKEN	Stark marmoriert, saftig und geschmacksintensiv. Etwas fester als die Schulter.	Nackenbraten, Spießbraten, Pulled Pork	Schmoren oder indirekt grillen  	✓ Sehr saftig ✓ Kräftiges Aroma ✓ Kaum austrocknend	✗ Nicht mager genug für kurze, rosa Braten
 SCHWEIN KEULE	Mager, zart und feinfaserig. Wenig Fettanteil.	Krustenbraten, Rückenbraten, Medallions, Lummebraten	Rösten (kurz & heiß oder bei mittlerer Temperatur) 	✓ Zart und mild ✓ Feine Kruste ✓ Kurz gebraten sehr saftig	✗ Wird bei zu langer Garzeit trocken ✗ Kaum Eigengeschmack für Schmorgerichte
 RIND SCHULTE / BUG	Kräftig, durchzogen, viel Bindegewebe. Wird durch langes Garen butterweich.	Rinderbraten, Burgunderbraten, Gulasch, Sauerbraten	Schmoren Low & Slow 	✓ Sehr aromatisch ✓ Ideal für lange Garzeiten ✓ Perfekte Soße	✗ Nicht für kurze, rosa Braten geeignet
 RIND KEULE / KUGEL	Relativ mager, feinfaserig, gleichmäßig im Struktur.	Tafelspitz, Rinderbraten, Sauerbraten	Schmoren oder sanft garen 	✓ Bleibt zart ✓ Gleichmäßiges Garen ✓ Leicht aufzuschneiden	✗ Bei zu hoher Temperatur wird sie trocken
 RIND ROASTBEEF / HOCHRIFFE	Feinfaserig, zart marmoriert. Edles Stück.	Roastbeef, Rosa Braten, Niedrigtemperatur- braten	Rösten oder Niedrig- temperatur (rosa) 	✓ Zart und saftig bei rosa Garpunkt ✓ Edler Geschmack ✓ Kurz gebraten ideal	✗ Wird bei Durchbraten schnell trocken
 KALB SCHULTE / NUSS	Zart, feinfaserig, etwas Fett, sehr aromatisch.	Kalbsbraten, Kalbsrollbraten, Schmorkalbs- braten	Schmoren oder sanft garen 	✓ Sehr zart und mild ✓ Eleganter Geschmack ✓ Perfekt für feine Soßen	✗ Nicht für zu hohe Temperaturen geeignet
 HIRSCH / REH / WILDSCHWEIN / KEULE / SCHULTE	Mager, kräftig im Geschmack, feinfaserig. Benötigt Sorgfalt.	Wildbraten, Wildschweinbraten, Schmorgerichte	Schmoren Niedrigtemperatur (nicht zu heiß!) 	✓ Aromatisch und besonders ✓ Wird bei sanftem Garen butterweich	✗ Wird bei zu hoher Temperatur trocken und zäh ✗ Nicht zu lange



GUTES FLEISCH. RICHTIGE STÜCKE. DIE PASSENDE METHODE.





DAS RICHTIGE
GERÄT MACHT
DEN UNTERSCHIED.



BRATENWISSEN SPEZIAL BRÄTER, RÖMERTOPF, AIRFRYER ODER GRILL?

JEDES GERÄT HAT STÄRKEN – JE NACH BRATEN UND ZIEL

Das richtige Werkzeug für den perfekten Braten.



GUTES
WERKZEUG.
BESSERES
ERGEBNIS.



KLASSISCHER BRÄTER	SCHMORTOPF (GUSSEISEN)	RÖMERTOPF	BACKOFEN (OHNE SPEZIALGEFÄß)	AIRFRYER	GRILL (DIREKT & INDIREKT)
Der Allrounder für den Ofen. Ideal für die meisten Braten, mit Deckel auch hervorragend zum Schmoren.	Speichert und verteilt Hitze optimal. Perfekt zum Schmoren, da nichts anbrennt und die Hitze lange hält.	Gart im eigenen Saft mit natürlicher Feuchtigkeit. Für besonders saftige Ergebnisse und intensiven Geschmack.	Flexibel einsetzbar. Mit Rost und Unterlage erhältst du eine knusprige Kruste und gleichmäßiges Garen.	Schnell, energiesparend und ideal für kleinere Bratenstücke. Perfekt für knusprige Kruste bei wenig Fett.	Gibt ein einzigartiges Raucharoma. Indirektes Grillen eignet sich auch für größere Bratenstücke hervorragend.
IDEAL FÜR • Schweinebraten • Rinderbraten • Kalbsbraten • Krustenbraten • Spießbraten	IDEAL FÜR • Schmorbraten • Tafelspitz • Sauerbraten • Wildbraten • Lammkeule	IDEAL FÜR • Schmorbraten • Wild • Rinderbraten • Lamm • Gefüllte Braten	IDEAL FÜR • Alle Bratenarten • Größere Stücke • Krustenbraten • Spießbraten • Gefüllte Braten	IDEAL FÜR • Kleinere Bratenstücke • Schweinefilet • Hähnchenbrust • Hackbraten • Rippchen	IDEAL FÜR • Steaks & Bratenstücke • Schweinerücken • Roastbeef • Lammkarree • Pulled Pork
Kruste	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
Saftigkeit	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
Aroma	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★★
Energieeffizienz	★★	★★	★	★★★★	★★
Handhabung	●●●○○	●●●○○	●●●○○	●●●●○	●●●○○
Reinigung	●●●○○	●○○○○	●●○○○	●●●●○	●●○○○

KURZ ERKLÄRT



KLASSISCHER BRÄTER

Vielseitig einsetzbar, meist aus Edelstahl oder Emaille. Mit Deckel für Schmorbraten, ohne Deckel für knusprige Kruste.



SCHMORTOPF (GUSSEISEN)

Extrem hitzespeichernd, für Herd und Ofen geeignet. Ideal für lange Garzeiten bei niedriger Temperatur.



RÖMERTOPF

Unbehandeltes Tontopf 30–60 Min. wässern. Im Ofen gart der Braten im eigenen Saft besonders zart.



BACKOFEN

Mit Rost und Fettpfanne gart der Braten gleichmäßig. Ober-/Unterhitze für klassisches Braten, Umluft für gleichmäßig.



AIRFRYER

Heiße Luft zirkuliert schnell und intensiv. Ideal für kleine Portionen und knusprige Oberflächen.



GRILL

Direkte Hitze für Kruste und Röstaromen. Indirekte Hitze (bei geschlossenem Deckel) für langsames Garen.

WELCHES GERÄT FÜR WELCHEN BRATEN?



SCHWEINEBRATEN, KRUSTENBRATEN, SPÜLBRATEN

→ Bräter oder Backofen für knusprige Kruste. Römertopf für extra Saftigkeit.



RINDERBRATEN, SAUERBRATEN, TAFELSPITZ

→ Schmortopf oder Römertopf für zartes, saftiges Fleisch.



WILD (HIRSCH, REH, WILDSCHWEIN)

→ Schmortopf oder Römertopf für intensives Aroma und zartes Fleisch.



LAMMBRATEN, LAMMKEULE

→ Schmortopf oder Grill (indirekt) für zartes, aromatisches Ergebnis.



GEFLÜGELBRATEN, PUTE

→ Backofen oder Airfryer für knusprige Haut und saftiges Fleisch.



KLEINERE STÜCKE, ROLLBRATEN, FILETS

→ Airfryer oder Grill (direkt) für schnelle, knusprige Ergebnisse.

WICHTIGE HINWEISE

- ✓ Fleisch immer auf Zimmertemperatur bringen, bevor es in den Ofen oder auf den Grill kommt.
- ✓ Ein scharfes Anbraten sorgt für Röstaromen und eine schöne Kruste.
- ✓ Beim Schmoren: Flüssigkeit nur bis zur Hälfte der Fleischhöhe zugeben.
- ✓ Deckel nur abnehmen, wenn es für die Kruste nötig ist.
- ✓ Kerntemperatur prüfen – nicht nur nach Zeitangaben gehen.
- ✓ Nach dem Garen immer 10–15 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilt.

FAUSTREGEL MERKEN



- Kann länger dauern und soll zart werden?
→ Schmortopf oder Römertopf.
- Soll knusprig und aromatisch werden?
→ Bräter, Backofen oder Grill.
- Soll es schnell gehen?
→ Airfryer oder Grill (direkt).

♥ GUTES WERKZEUG. RICHTIG EINGESETZT. ECHTER GENUSS. ♥



GUTES ESSEN
BRAUCHT ZEIT.
UND DIE RICHTIGE
VORBEREITUNG.

BRATENWISSEN SPEZIAL

MARINIEREN & BEIZEN JA ODER NEIN?

Der richtige Geschmack beginnt oft schon vor dem Braten –
mit der richtigen Vorbereitung.



MARINIEREN
MACHT ZART.
BEIZEN MACHT
AROMATISCH.



WARUM MARINIEREN?

Eine Marinade macht das Fleisch zarter, saftiger und aromatischer. Sie schützt vor dem Austrocknen und sorgt für einen intensiveren Geschmack.



DIE BESTEN ZUTATEN

- ✓ Öle (z. B. Olivenöl, Rapsöl)
- ✓ Säure (z. B. Wein, Essig, Zitronensaft)
- ✓ Kräuter & Gewürze (z. B. Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Pfeffer)
- ✓ Zwiebeln, Knoblauch, Senf, Honig

MARINADEN – BEISPIELE



KRÄUTER-MARINADE

Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Pfeffer

Zeit
2–12 Std.

Passt zu
Rind, Schwein,
Lamm, Wild



ROTWEIN-MARINADE

Rotwein, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter

Zeit
4–24 Std.

Passt zu
Rind, Wild,
Lamm



JOGHURT-MARINADE

Naturjoghurt, Zitronensaft, Knoblauch, Gewürze

Zeit
2–8 Std.

Passt zu
Schwein, Geflügel,
Kalb



ASIA-MARINADE

Sojasoße, Ingwer, Knoblauch, Honig, Sesamöl

Zeit
1–6 Std.

Passt zu
Schwein, Geflügel,
Rind

WANN MARINIEREN?

- ✓ Bei dünneren Fleischstücken reichen 1–4 Stunden.
- ✓ Für kräftigen Geschmack* und zähere Stücke: 6–24 Stunden.
- ✓ Geflügel und Fisch: nicht zu lange marinieren (sonst wird es zu weich).



WICHTIG

Das Fleisch immer im Kühlschrank marinieren und in einem geeigneten Behälter (Glas, Schale, oder Gefrierbeutel).



So zieht
das Aroma
richtig ein!

UND WAS IST MIT BEIZEN?

Beim Beizen wird das Fleisch in einer würzigen Flüssigkeit oder in einer Salzmischung eingelegt. Das macht es nicht nur zart, sondern verleiht ihm auch eine besondere Farbe und ein feines Aroma.



DIE KLASSIKER

- ✓ Salzbeize (z. B. mit Kräutern und Gewürzen)
- ✓ Rotweinbeize
- ✓ Kräuterbeize
- ✓ Rauchbeize (für kräftiges Aroma)

BEIZEN – SO GEHT'S

1. Fleisch mit Salz, Gewürzen und Zutaten in einem geeigneten Behälter einlegen.
2. Gut bedecken (Flüssigkeit muss komplett das Fleisch umschließen).
3. Im Kühlschrank lagern.
4. Je nach Stück und Geschmack 2–7 Tage ziehen lassen.
5. Danach gründlich abspülen und trocken tupfen.



TIPP

Für Wild und dunkles Fleisch sind Rotwein- oder Kräuterbeizen ideal.
Für Schwein und Geflügel eher milde Beizen (z. B. mit Weißwein oder Kräutern).

WAS PASST ZU WELCHEM FLEISCH?

Fleisch	Marinieren?	Beizen?	Tipps
 Rind	✓ Ja	✓ Ja	Ideal für kräftige Aromen und Rotweinbeize.
 Schwein	✓ Ja	✓ Eher nein	Milde Marinaden, keine zu sauren Beizen.
 Kalb	✓ Ja	✓ Eher nein	Feine Kräuter, leichte Marinaden.
 Geflügel	✓ Ja	✓ Nein	Nicht zu lange marinieren.
 Lamm	✓ Ja	✓ Ja	Kräuter- und Rotweinbeize passen perfekt.
 Wild	✓ Ja	✓ Ja	Kräuter, Wacholder, Rotwein – für feines Wildaroma.
 Fisch	✓ Eher nein	✓ Nein	Kurz marinieren (1–2 Std.) – sonst wird er weich.



Das Wichtigste
auf einen Blick

✓ MARINIEREN ...

- ✓ macht das Fleisch zarter und saftiger
- ✓ intensiviert den Geschmack
- ✓ schützt vor dem Austrocknen
- ✓ funktioniert mit Öl, Säure, Kräutern und Gewürzen

✓ BEIZEN ...

- ✓ verleiht Farbe und Aroma
- ✓ macht das Fleisch zart
- ✓ eignet sich besonders für Wild und dunkles Fleisch
- ✓ braucht Zeit – aber es lohnt sich!

Gut vorbereitet
schmeckt's
einfach besser!



DIE RICHTIGE VORBEREITUNG IST DIE HALBE MIETE.



ZU HEISS
WIRD TROCKEN.
ZU KALT WIRD ZÄH.
GENAU RICHTIG
WIRD PERFEKT.

BRATENWISSEN SPEZIAL

TEMPERATUR & GARZEIT

DIE RICHTIGE HITZE FÜR ZARTES UND SAFTIGES FLEISCH

*Zeit, Temperatur und Geduld machen den Unterschied
zwischen gut – und grandios.*



KERNTEMPERATUR
IST DER SICHERSTE
WEG ZUM PERFEKTEN
BRATEN.

SO FUNKTIONIERT'S

- ✓ Die Temperatur im Ofen bestimmt, wie schnell der Braten gart und wie saftig er bleibt.
- ✓ Die Kerntemperatur im Fleisch entscheidet, wann er perfekt ist.
- ✓ Nach dem Garen immer ruhen lassen – so verteilt sich die Säfte im Fleisch.



DIE 3 GOLDENEN REGELN



LIEBER ETWAS ZU NIEDRIG GAREN
Der Braten gart während der Ruhezeit noch nach.



KERNTEMPERATUR STATT ZEITANGABE
Jeder Ofen ist anders – die Kerntemperatur ist der sichere Maßstab.



RUHEZEIT EINHALTEN
10–20 Minuten ruhen lassen (bei großen Braten auch 30 Minuten).

RICHTWERTE FÜR KERNTEMPERATUR & GARZEIT

FLEISCH	GARGRAD	KERNTEMPERATUR	OFENTEMPERATUR	GARZEIT (ca.)	BESONDERHEITEN
RIND	rosa (medium rare) zart rosa (medium) durch (well done)	52–54 °C 56–58 °C 60–62 °C	Ober-/Unterhitze 160–180 °C	20–25 Min. je 500 g (+ Ruhezeit)	Roastbeef eher rosa. Zu durch wird trocken.
SCHWEIN	rosa leicht rosa durch	60–62 °C 63–65 °C 70–72 °C	Ober-/Unterhitze 160–180 °C	25–30 Min. je 500 g (+ Ruhezeit)	Schweinefleisch immer mindestens leicht rosa – bei 70 °C ist es sicher.
KALB	rosa leicht rosa durch	56–58 °C 60–62 °C 68–70 °C	Ober-/Unterhitze 150–170 °C	25–30 Min. je 500 g (+ Ruhezeit)	Kalbfleisch ist zart – nicht zu lange garen.
WILD (HIRSCH, REH)	rosa leicht rosa durch	52–54 °C 56–58 °C 60–62 °C	Ober-/Unterhitze 150–170 °C	20–25 Min. je 500 g (+ Ruhezeit)	Wildfleisch immer kurz und heiß anbraten, dann sanft zu Ende garen.
WILDSCHWEIN	rosa leicht rosa durch	60–62 °C 63–65 °C 70–72 °C	Ober-/Unterhitze 150–170 °C	25–30 Min. je 500 g (+ Ruhezeit)	Wildschwein ähnlich Schwein behandeln – eher etwas durch.
LAMM	rosa (medium rare) zart rosa (medium) durch (well done)	52–54 °C 56–58 °C 60–62 °C	Ober-/Unterhitze 160–180 °C	20–25 Min. je 500 g (+ Ruhezeit)	Lammfleisch liebt rosa Gargrade – dann bleibt es saftig.
PUTE	durch (saftig) durch (sicher)	72–75 °C 80–85 °C	Ober-/Unterhitze 160–180 °C	35–40 Min. je 500 g (+ Ruhezeit)	Pute unbedingt gut durchgaren.

TEMPERATUR-FAUSTREGEL



Erst heiß anbraten –
danach moderat garen!
ANBRATEN: 220–240 °C
GAREN: 150–180 °C

DIE PERFEKTE RUHEZEIT

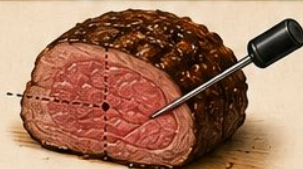


Kleine Braten (bis 1 kg): 10–15 Minuten
Mittlere Braten (1–2 kg): 15–20 Minuten
Große Braten (ab 2 kg): 20–30 Minuten

Locker mit Alufolie abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen. Nie im heißen Ofen.



KERNTEMPERATUR MESSEN – SO GEHT'S



- ✓ Fühler seitlich in die dickste Stelle stecken.
- ✓ Nicht in Knochen oder Fettschicht messen.
- ✓ Display im Blick behalten – nicht im Ofen lassen.
- ✓ Bei Zieltemperatur: Braten aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

TIPP:

Ein gutes Bratenthermometer ist die beste Investition für perfekte Ergebnisse.

NIEDRIGTEMPERATUR-GAREN

Besonders zart und saftig wird der Braten, wenn er langsam und schonend gart.



GAREN BEI 110–130 °C
über einen längeren Zeitraum.

- ✓ Ideal für große Bratenstücke.
- ✓ Weniger Garverlust, mehr Geschmack.
- ✓ Perfekt für Rind, Wild und Lamm.

FAZIT

Richtige Temperatur, passende Zeit und etwas Geduld – das ist das Geheimnis für einen Braten, der innen zart und saftig und außen aromatisch ist.

DIE TEMPERATUR MACHT DEN BRATEN. DIE GEDULD MACHT IHN PERFEKT.



EINE GUTE SOBE
BRAUCHT ZEIT,
LIEBE UND DIE
RICHTIGEN ZUTATEN.



BRATENWISSEN SPEZIAL

DIE PERFEKTE BRATENSOSSE DAS I-TÜPFELCHEN FÜR JEDEN BRATEN

*Eine gute Soße verbindet alle Aromen auf dem Teller.
Sie macht aus einem guten Braten ein unvergessliches Gericht.*



EIN GUTER BRATEN
OHNE SOBE IST
WIE EIN TAG
OHNE SONNE.



DAS MACHT EINE GUTE SOBE AUS

- ✓ **Intensiver Geschmack**
Durch Röstaromen, Bratensatz und gute Zutaten.
- ✓ **Ausgewogene Würze**
Nicht zu salzig, nicht zu scharf – harmonisch im Geschmack.
- ✓ **Die richtige Konsistenz**
Samtig, sämig und bindet perfekt am Fleisch.
- ✓ **Glänzendes Finish**
Ein Hauch Fett oder Butter zum Schluss sorgt für den Glanz.

DIE 3 GOLDENEN REGELN

- 1 BRATSATZ NUTZEN**
Der Bratensatz ist die Seele der Soße. Niemals wegschütten!
- 2 LANGSAM ABLÖSCHEN**
Mit Flüssigkeit ablöschen und alles vom Boden lösen.
- 3 ZEIT ZUM REDUZIEREN**
Soße einkochen lassen, damit der Geschmack konzentriert wird.



GRUNDREZEPT – DIE BASIS FÜR JEDE BRATENSOSSE

1. BRATEN & RUHEN LASSEN

Braten garen und herausnehmen. Zugedeckt ruhen lassen.



2. BRATSATZ NUTZEN

Fett abgießen (etwas fett lassen). Zwiebeln, Möhren und evtl. Sellerie anrösten.



3. ABLÖSCHEN

Mit Rotwein, Weißwein, Brühe oder Fond ablöschen und den Bratensatz lösen.



4. EINKOCHEN LASSEN

Bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Soße Geschmack und die gewünschte Stärke hat.



5. BINDEN & ABSCHMECKEN

Bei Bedarf binden und mit Salz, Pfeffer und evtl. Säure (Zitrone, Rotwein, Preiselbeeren) abrunden.



6. VERFEINERN

Zum Schluss mit Butter oder Sahne verfeinern – nicht mehr kochen!



TIPP: Soße immer erst am Ende final würzen. Beim Einkochen intensiviert sich der Geschmack.



SOBEN VARIANTEN – FÜR JEDEN BRATEN DIE PASSENDE

SOBE	PASST ZU	BASIS	BESONDERHEIT
Dunkle Bratensoße	Rind, Kalb, Wild, Lamm	Rinderfond, Rotwein	Klassisch kräftig, herzhaft und aromatisch.
Helle Bratensoße	Schwein, Kalb, Geflügel	Kalbsfond, Weißwein	Fein, mild und leicht gebunden.
Zwiebelsoße	Rinderbraten, Schweinebraten	Rinder- oder Gemüsefond, Zwiebeln	Süßlich-würzig durch karamellierte Zwiebeln.
Rotweinsoße	Rind, Wild, Lamm	Rotwein, Rinderfond	Kräftig, tiefaromatisch und elegant.
Rahmsoße	Kalb, Schwein, Geflügel	Brühe, Sahne	Sämig, mild und besonders cremig.
Preiselbeer-Soße	Wild, Rind, Lamm	Wildfond, Preiselbeeren	Fruchtig-frisch, perfekt für Wildgerichte.
Pfeffersoße	Rind, Lamm, Steakbraten	Rinderfond, grüner Pfeffer, Sahne	Würzig-scharf, mit angenehmer Pfeffernote.

BINDEN – ABER RICHTIG

- **Einreduzieren lassen:**
Soße einkochen, bis sie natürlich bindet.
- **Mehlschwitze:**
Butter und Mehl anschwitzen, mit Flüssigkeit aufgießen.
- **Stärke:**
In kalter Flüssigkeit anrühren, einrühren und kurz aufkochen.
- **Butter-Montage:**
Kalte Butterwürfel einrühren – Soße wird glänzend und sämig.



EXTRA TIPPS FÜR GENUSS & VORRAT

NOCH MEHR GESCHMACK



- Kräuter wie Thymian, Rosmarin oder Lorbeer mitgaren.
- Ein Schuss Balsamico, Portwein oder Sherry bringt Tiefe.
- Pilze, Knoblauch oder Tomatenmark verstärken das Aroma.

AUFBEWAHREN & VORRAT



- Soße abkühlen lassen und luftdicht im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar.
- Portionieren und einfrieren – bis zu 3 Monate.
- Beim Aufwärmen langsam erhitzen und ggf. mit etwas Wasser oder Brühe anpassen.

GLANZ & FINISH



- Ein Stück kalte Butter einrühren – für Glanz.
- Nicht mehr kochen lassen.
- Vor dem Servieren abschmecken – fertig!

DER PERFEKTE PARTNER

Eine gute Soße verbindet Fleisch, Beilagen und Aromen – sie macht aus jedem Bissen ein Erlebnis.



GUTE ZUTATEN. ZEIT. GEDULD. LIEBE. ♥ DAS IST DAS GEHEIMNIS DER PERFEKTEN SOBE.



FEHLER PASSIEREN.
RETTEN IST KUNST.

BRATENWISSEN SPEZIAL

DIE HÄUFIGSTEN FEHLER – UND WIE MAN DEN BRATEN RETTET

Auch Profis machen Fehler. Wichtig ist, wie man damit umgeht!

RUHE BEWAHREN.
RICHTIG REAGIEREN.
BRATEN GENIESSEN.

FEHLER	WORAN MAN ES ERKENNT	URSACHE	SO RETTEST DU DEN BRATEN
ZU TROCKEN 	- Fleisch wirkt faserig, - Saft ist kaum da, schnell trocken.	Zu hohe Temperatur, zu lange Garzeit, zu wenig Ruhezeit.	Mit Soße servieren, in Scheiben schneiden, mit Butter verfeinern oder in Soße ziehen lassen.
ZU FARBLOS 	Fleisch ist blass und schwer zu bräunen.	Zu kurze Garzeit, zu niedrige Hitze, zu wenig Bräunung.	In der Pfanne scharf anbraten (lassen), mit Soße überziehen und im Ofen kurz überbacken.
	Kaum Bräunung, wenig Röstaromen.	Zu viel Salz oder zu salzige Fertigsaucen.	Nachträglich in heiße Pfanne oder unter dem Grill kurz überbacken.
ZU WÄSSERIG / ZU DÜNN 	Soße dünn, wenig Geschmack.	Zu wenig reduziert oder zu viel Flüssigkeit.	- Mit Stärke oder etwas Mehl binden. - Einreduzieren lassen.
ZU DUNKEL / ZU BITTER 	Soße bitter, zu dunkel.	Zu stark angebraten oder Soße angebrannt.	Ein Teil der Soße abnehmen, frische Brühe zugeben und sanft einkochen.
UNGLEICH GEGART 	Außen gut, innen noch roh oder zu blutig.	Zu kurze Garzeit oder falsche Kerntemperatur.	In Alufolie wickeln und bei niedriger Temperatur im Ofen nachziehen lassen.
FASRIG / ZÄH 	Fleisch zäh, schwierig zu schneiden.	Zu heiß und zu kurz gegart oder falsches Stück.	In Soße schmoren oder dünn aufschneiden und in Sauce weiterverarbeiten.



DER GOLDENE RETTUNGSSATZ: RUHE – SAUCE – ZEIT. Mit einer guten Soße und etwas Geduld wird fast jeder Braten wieder großartig.

SOS – DIE KLEINE RETTER-BOX



ZU TROCKEN?

Mehr Soße, ein Stück Butter oder etwas Brühe hilft.



ZU DÜNN?

Mit Stärke, Mehl oder Saucenbinder andicken.



ZU SALZIG?

Mit etwas Säure (Zitronensaft oder Essig) ausgleichen und mit Wasser oder Brühe strecken.



ZU BITTER?

Eine Prise Zucker oder ein wenig Sahne macht die Soße runder.



ZU WENIG GESCHMACK?

Mit frischen Kräutern, Knoblauch, Röstaromen oder einem Schuss Rotwein nachhelfen.

EXTRA TIPPS FÜR PROFIS & GENIESSER

- ✓ Immer ein Bratenthermometer nutzen – es nimmt das Rätselraten.
- ✓ Braten vor dem Anschneiden 10–20 Minuten ruhen lassen.
- ✓ Immer ausreichend mit Flüssigkeit im Bräter – besser zu viel als zu wenig.
- ✓ Röstaromen = Geschmack: Nicht nur anbraten, sondern auch Bratensatz nutzen.
- ✓ Gute Zutaten machen den Unterschied – Fleisch, Brühe und Gewürze.

KERNTemperatur – ZUR ORIENTIERUNG



• Rind (rosa)	52–54 °C
• Rind (medium)	56–58 °C
• Rind (well done)	60–62 °C
• Schwein (rosa)	63–65 °C
• Schwein (durch)	70–72 °C
• Wild (rosa)	52–54 °C
• Wild (durch)	60–65 °C
• Lamm (rosa)	52–54 °C
• Lamm (durch)	60–62 °C
• Geflügel (durch)	75–80 °C

WENIG ZEIT? SO RETTEST DU NOCH SCHNELL!

1

SCHEIBEN & SAUCE

Braten in Scheiben schneiden, mit heißer Soße überziehen.



2

ÜBERBACKEN

Mit Käse und Kräutern überbacken – im Ofen kurz gratinieren.



3

WÜRFELN & PFANNE

In Würfel schneiden, mit Gemüse und Soße in der Pfanne schwenken.



4

SUPPE DARAUSS

In Würfel schneiden und in eine kräftige Suppe oder Eintopf geben.



5

SANDWICH / BRÖTCHEN

In dünne Scheiben schneiden, mit Soße oder Remoulade aufs Brötchen – lecker!



DENK DRAN:

- ✓ Ein guter Braten ist mehr als Fleisch – er ist Handwerk, Gefühl und Erfahrung.
- ✓ Jeder Fehler ist eine Chance zu lernen – und es beim nächsten Mal noch besser zu machen.
- ✓ Das Wichtigste: Gemeinsam genießen!



FAZIT

Mit Wissen, Geduld und den richtigen Tricks wird fast jeder Braten ein unvergessliches Erlebnis.

GUTES FLEISCH. RICHTIGE ZEIT. GEDULD. LIEBE. – DANN WIRD JEDER BRATEN PERFEKT.



INHALTSVERZEICHNIS 22 KLASSISCHE BRATEN

FÜR SONNTAG UND FESTTAG

Herzhaft, saftig & einfach unwiderstehlich!



1



Schweinebraten aus der Schweinenuss

Saftig, zart und voller Aroma –
der Klassiker für jeden Tag.



2



Rinderbraten

Herzhaft und kräftig im Geschmack –
ein Festessen, das immer gelingt.



3



Kalbsbraten

Zart und fein – mit feiner Soße
ein echter Genuss.



4



Putenbraten

Mager, zart und vielseitig –
ideal für die ganze Familie.



5



Hirschbraten

Wild und würzig –
ein Fest für besondere Anlässe.



6



Wildschweinbraten

Kräftig und aromatisch –
mit Wildsoße ein Hochgenuss.



7



Rehbraten

Zart und feinswürzig –
ein Stück Natur auf dem Teller.



8



Lammbraten

Zart, saftig und mediterran –
ein Genuss mit Charakter.



9



Schmorbraten

Langsam geschmort und butterzart –
so schmeckt Gemütlichkeit.



10



Rheinischer Sauerbraten

Traditionell eingelegt und
unvergleichlich im Geschmack.



11



Krustenbraten

Knusprige Kruste,
saftiger Kern – einfach köstlich.



12



Prager Krustenbraten

Würzig, knusprig und
so schön saftig.



13



Spießbraten

Am Spieß gebraten –
mit herzhafter Kruste.



14



Räuberbraten

Gefüllt, gerollt und
einfach raffiniert.



15



Zwiebel-Rollbraten

Mit Zwiebeln gefüllt –
aromatisch und saftig.



16



Kassler mit Sauerkraut

Deftig und bodenständig –
ein Duo, das begeistert.



17



Roastbeef mit Kräuterkruste

Zart rosa und aromatisch –
ein Highlight für Genießer.



18



Zwiebel-Rostbraten

Saftig gebraten mit
röstigen Zwiebeln.



19



Tafelspitz

Klassisch gekocht –
zart und voller Geschmack.



20



Burgunderbraten

Zart, saftig und voller Aroma
dank Rotwein und Kräutern.



21



Hackbraten

Deftig, saftig und
einfach zum Liebhaben.



22



Mediterraner Puten-Kräuterbraten

Leicht, aromatisch und voller
mediterraner Sonne.



TIPP

Mit den richtigen Beilagen
wird jeder Braten zum Festmahl!



Kartoffeln



Knödel



Rotkohl



Gemüse



Soße

GUT ZU WISSEN

Niedrige Temperatur, ausreichend
Zeit und gute Zutaten sind das
Geheimnis eines perfekten Bratens.



GENUSS-TIPP

Einen Tag ziehen lassen –
am nächsten Tag schmeckt
es oft noch besser!





KLASSIKER
FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

SCHWEINEBRATEN

AUS DER SCHWEINENUSS

DIE SOBE
IST DIE
SEELE DES
BRATENS!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,3–1,5 kg Schweinenuss
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- ca. 150 g Knollensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftige Fleischbrühe
- 200–250 ml Wasser
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL Majoran
- ½–1 TL Kümmel (nach Geschmack)
- 2 Lorbeerblätter
- Salz & schwarzer Pfeffer
- optional 1 TL Zucker
- bei Bedarf etwas Speisestärke

DAZU: Kartoffelklöße
und Rotkohl



DAS STÜCK: SCHWEINENUSS

Magerer, feinfaseriger Muskel –
perfekt für saftige Scheiben.



- ✓ Weniger Fettanteil
- ✓ Schöne gleichmäßige
Scheiben
- ✓ Nicht zu lange
schmoren, damit sie
saftig bleibt

KEINE SAHNE!

Unsere Soße soll nach
Röstaromen, Schmorgemüse
und Fleisch schmecken –
nicht nach Rahmsauce.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 1½–2 STD.



KERNTEMPERATUR
75–78 °C



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆
MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	5		
VORBEREITEN Schweinenuss trocken tupfen, kräftig salzen & pfeffern und dünn mit Senf einreiben. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.	SCHARF ANBRATEN Butterschmalz heiß werden lassen und das Fleisch rundherum kräftig und dunkel anbraten. Herausnehmen.	GEMÜSE RÖSTEN Zwiebeln, Möhren und Sellerie grob schneiden und im Bratensatz kräftig anrösten. Knoblauch dazugeben.	TOMATENMARK Tomatenmark zugeben und 1–2 Minuten mitrösten, bis es dunkler und duftig wird.	ABLÖSCHEN & REDUZIEREN Mit ca. 200 ml Brühe ablöschen, Bratensatz lösen und reduzieren lassen. Nochmals etwas Brühe zugeben und erneut reduzieren.	AUFGIESSEN & WÜRZEN Restliche Brühe und ca. 200 ml Wasser angießen. Majoran, Kümmel und Lorbeer zugeben.	SCHMOREN Fleisch zurück in den Bräter legen. Zugedeckt bei 150–160 °C schmoren. Gelegentlich mit dem Sud übergießen.	FERTIG GAREN Nach ca. 1½–2 Std. eine Kerntemperatur von 75–78 °C erreicht. Fleisch herausnehmen und 10–15 Min. ruhen lassen.

DIE PERFEKTE SOBE



- ✂ Lorbeer entfernen.
- 🍲 Sud und Gemüse
fein pürieren oder
passieren.
- 🍲 Offen einkochen lassen,
bis die Soße kräftig,
sämig und aromatisch ist.
- 🧂 Mit Salz, Pfeffer und
evtl. einer Prise Zucker
abschmecken.
- 🧂 Nur wenn nötig, mit etwas
Speisestärke binden.

KEINE SAHNE – WIR WOLLEN BRATENSÖBE!



SO SERVIEREN WIR



Schweinenuss quer zur Faser in Scheiben schneiden,
reichlich Soße darüber geben und mit Kiöben und
Rotkohl servieren. Ein Traum!

TIPPS & TRICKS



Bratensatz ist Gold! Gute Röstaromen machen die
Soße erst richtig intensiv.



Nicht zu lange schmoren! Lieber Temperatur
kontrollieren, damit die magere Nuss saftig bleibt.



Am Vortag zubereiten: Soße und Geschmack
werden noch besser.



Reste verwerten: Aufschnitt, für Bratensandwiches
oder in Scheiben eingefroren.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser
gare ziehen lassen,
nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger
Rotwein
(z. B. Spätburgunder
oder Dornfelder)



Dunkles Bier
oder
Kellerbier



Alternativ:
Trollinger
oder
Merlot

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage haltbar.



Soße und Braten
einfrieren – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

RINDERBRATEN

KLASSISCHER
AUS

OBERSCHALE

MIT WURZELGEMÜSE & DUNKLER BRATENSOSSE

Zart. Aromatisch. Ein Stück Tradition.

DIE SOSSE
IST DIE
SEELE DES
BRATENS!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,2-1,5 kg Rinderbraten aus der Oberschale
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rinderfond
- 200 ml trockener Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Pimentkörner
- 1 TL Thymian
- 1 TL Majoran
- Salz & schwarzer Pfeffer
- optional 1 TL Zucker
- etwas Speisestärke

DAZU: Klöße, Rotkohl oder Salzkartoffeln

DAS STÜCK: OBERSCHALE

Mager, feinfaserig und aromatisch – ideal zum Schmoren.



- ✓ Wenig Fett – viel Geschmack
- ✓ Zart & saftig, wenn richtig gegart
- ✓ Perfekt für Braten & feine Scheiben

KEINE HASTE!

Zeit und niedrige Temperatur sind das Geheimnis für zartes Fleisch und eine aromatische Soße.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2-2 1/2 STD.



KERNTemperatur
80-85 °C



PORTIONEN
4-6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Fleisch trocken tupfen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Zimmertemperatur annehmen lassen.

2



SCHARF ANBRATEN

Butterschmalz heiß werden lassen und den Braten rundum kräftig anbraten, bis er Farbe bekommt. Herausnehmen.

3



GEMÜSE RÖSTEN

Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Lauch im Bratensatz rösten. Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.

4



TOMATENMARK

Tomatenmark zugeben und 1-2 Minuten mitrösten, bis es dunkler wird und duftet.

5



ABLÖSCHEN

Mit Rotwein ablöschen, Bratensatz lösen. Dann Rinderfond zugeben. Gewürze hinzufügen.

6



SCHMOREN

Braten zurück in den Topf legen. Bei kleiner Hitze 2-2 1/2 Std. schmoren. Gelegentlich wenden.



FERTIG GAREN

Braten herausnehmen. Soße ggf. durch ein Sieb geben und nach Wunsch mit etwas Speisestärke binden. Abschmecken.

DIE PERFEKTE SOSE



- ✎ Bratensatz nicht verlieren – hier steckt der Geschmack!
- ✎ Nach dem Schmoren entfetten und abschmecken.
- ✎ Mit etwas Speisestärke oder angerührtem Mehl binden.
- ✎ Ein kleiner Schuss Rotwein rundet ab.

KEINE SAHNE – WIR WOLLEN BRATENSOSSE!



SO SERVIEREN WIR



In feine Scheiben schneiden, reichlich Soße darüber geben und mit Klößen & Rotkohl servieren. Ein Klassiker, der immer gelingt!

TIPPS & TRICKS



Das Fleisch nicht zu heiß anbraten – lieber Farbe geben, nicht verbrennen.



Kerntemperatur 80-85 °C für saftiges Fleisch.



Lange Schmorzeit macht zart – Geduld lohnt sich!



Reste einfrieren: Aufschnitt, Bratensandwiches oder für Bratensauce verwenden.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser
- ✓ gam ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger Rotwein
z. B. Spätburgunder
oder Dornfelder



Dunkles Bier
oder Kellerbier



Alternativ:
Trollinger
oder Merlot

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2-3 Tage haltbar.



Soße und Braten
einfrieren – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER
FÜR SONNTAG
UND FEIERTAG

KALBSBRATEN

ZART, SAFTIG & UNVERGESSLICH GUT

Ein Klassiker für besondere Momente.

FEINES KALBFLEISCH,
LANGSAM GEGART –
EIN GENUSS FÜR
DIE GANZE FAMILIE!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,2–1,5 kg Kalbsbraten (aus der Schulter oder Kalbsnuss)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Weißwein (trocken)
- 300 ml Kalbsfond (oder Gemüsefond)
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Butterschmalz zum Überbraten

DAZU:

Kartoffelknödel, Spätzle oder Kartoffelpüree und ein Gemüse der Saison

DAS STÜCK: KALBSBRATEN

Aus der Schulter oder Kalbsnuss – feinfaserig, zart und perfekt zum langsamen Braten.



- ✓ Zartes, feinfaseriges Fleisch
- ✓ Mild im Geschmack
- ✓ Ideal zum Schmoren & Braten
- ✓ Perfekt für Gäste und Familienfeste

GUT ZU WISSEN!

Kalbfleisch ist besonders zart und sollte nicht zu heiß gegart werden – so bleibt es saftig und fein im Geschmack.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MIN.



GARZEIT
CA. 1¼ – 2 STD.



KERNTEMPERATUR
65–68 °C



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆
MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

 1 VORBEREITEN Fleisch abspülen, trocken tupfen und rundum mit Salz & Pfeffer würzen.	 2 ANBRATEN Öl oder Butterschmalz erhitzen und den Braten rundum kräftig anbraten. Herausnehmen.	 3 GEMÜSE ANSCHWITZEN Zwiebeln, Möhren, Lauch und Knoblauch im Bratfett anschwitzen, Tomatenmark kurz mitrösten.	 4 ABLÖSCHEN Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond angießen.	 5 SCHMOREN Braten wieder einsetzen. Lorbeer, Wacholder und Thymian zugeben.	 6 GARZEIT Zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 1¼–2 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist.	 7 RUHEN LASSEN Braten herausnehmen, 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Sauce abschmecken.	 8 SERVIEREN In Scheiben schneiden, mit Sauce servieren und mit Beilagen genießen.
--	---	---	--	---	--	---	---

DIE PERFEKTE SAUCE



- ☞ Sauce durch ein Sieb passieren.
- ☞ Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Weißwein verfeinern.
- ☞ Für mehr Cremigkeit 1 EL Butter einrühren oder mit etwas Sahne verfeinern.
- ☞ Passt hervorragend zu Knödeln oder Püree.

MILD, AROMATISCH & EINFACH PERFEKT! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Kartoffelknödeln, feiner Sauce und saisonalem Gemüse – ein Festessen, das immer begeistert.

TIPPS & TRICKS



Nicht zu heiß garen – so bleibt der Kalbsbraten zart und saftig.



Wer mag, kann den Braten am Vortag zubereiten – er schmeckt aufgewärmt oft noch besser.



Die Sauce lässt sich hervorragend vorbereiten und einfrieren.



Reste eignen sich perfekt für Bratenaufschnitt oder feine Sandwiches.

BEILAGEN – LOCKER & LECKER



- ✓ Kartoffelknödel
- ✓ Kartoffelpüree
- ✓ Spätzle
- ✓ Rahmwirsing oder Buttergemüse
- ✓ Rote Bete Salat

PASSENDE GETRÄNKE



Weißburgunder oder Grauburgunder (trocken)



Spätburgunder oder Merlot (trocken)



Helles Bier oder Pils



Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar.



Gut verpackt einfrieren – bis zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FEIERTAG

PUTENBRATEN

KLASSISCHE VARIANTE

ZART, SAFTIG & IMMER EIN VOLLER ERFOLG

Einfach gemacht. Immer ein Genuss.

DER LEICHTE
KLASSIKER –
VOLLER GESCHMACK,
WENIG FETT!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,2–1,5 kg Putenbraten (aus der Brust oder Keule)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Geflügelfond (oder Hühnerbrühe)
- 100 ml Weißwein (optional)
- 1 TL getrockneter Thymian oder 2–3 frische Zweige
- 2 Lorbeerblätter
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Butter (optional)

DAZU:

Kartoffelknödel, Spätzle, Kartoffelpüree oder Reis und Gemüse der Saison

DAS STÜCK: PUTENBRATEN

Putenfleisch ist mager, leicht und besonders zart. Ideal für einen saftigen Braten, der allen schmeckt.



- ✓ Mager & bekömmlich
- ✓ Zart & saftig
- ✓ Schnell gar – gelingt immer
- ✓ Vielseitig & familienfreundlich

GUT ZU WISSEN!

Putenbraten wird schnell trocken, wenn er zu lange gart. Niedrige Temperatur und eine Garzeit im richtigen Maß sind das Geheimnis für ein saftiges Ergebnis.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MIN.



GARZEIT
CA. 70–90 MIN.



KERNTemperatur
72–75 °C



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★★

EINFACH

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	8
VORBEREITEN Fleisch abspülen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.	ANBRATEN Öl oder Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch rundum kräftig anbraten.	GEMÜSE ANBRATEN Zwiebeln, Möhren, Lauch und Knoblauch zugeben. Kurz mitbraten, Tomatenmark einrühren.	ABLÖSCHEN Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.	AUFGIEßEN Geflügelfond angießen. Thymian und Lorbeer zufügen. Alles einmal aufkochen.	SCHMOREN Bräter abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 60–70 Min. garen.	GARPRÜFUNG Kerntemperatur prüfen. Bei 72–75 °C ist der Braten perfekt – dann herausnehmen.	RUHEN & SERVIEREN Fleisch 10 Minuten ruhen lassen. Sauce abschmecken, aufschneiden und mit Beilagen servieren.

DIE LECKERE SAUCE



- ☞ Bratensatz durch ein Sieb passieren.
- ☞ Mit etwas Fond oder Wasser auffüllen.
- ☞ Ein Stück Butter einrühren – macht die Sauce schön sämig.
- ☞ Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

MILD, FEIN & AROMATISCH! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Kartoffelknödeln und Rotkohl, oder mit Kartoffelpüree und grünem Gemüse. Ein Festessen, das immer gut ankommt! ♥

TIPPS & TRICKS



Putenbraten nicht zu heiß garen – Niedrigtemperatur macht ihn saftig und zart.



Braten am besten am Vortag zubereiten und langsam wieder erwärmen – noch aromatischer!



Reste eignen sich hervorragend für Aufschnitt, Bratensandwiches oder in Soßen.



Mit Kräutern und Zitrone marinieren – das gibt zusätzliche Frische.

BEILAGEN – IMMER LECKER



- ✓ Kartoffelknödel
- ✓ Spätzle
- ✓ Kartoffelpüree
- ✓ Reis
- ✓ Rotkohl oder Blaukraut
- ✓ Gemüse der Saison

PASSENDGE GETRÄNKE



Weißburgunder
oder
Grauburgunder



Spätburgunder
oder
Dornfelder



Helles Bier
oder Pils



Mineralwasser
mit oder ohne
Kohlensäure

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage haltbar.



Gut verpackt
einfrieren – bis
zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

HIRSCHBRATEN

DER KLASSIKER AUS WALD UND WIESE

ZART, AROMATISCH & VOLLER GESCHMACK

Ein Festessen für besondere Momente.



FEINER WILDSCHMACK –
EIN BRATEN,
DER IN ERINNERUNG
BLEIBT!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,2–1,5 kg Hirschkeule oder Hirschschulter (ohne Knochen)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- ½ Knollensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 L Tomatenmark
- 500 ml Rotwein (trocken)
- 300 ml Wildfond
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL Thymian (getrocknet) oder 2–3 Zweige frisch
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Preiselbeeren (aus dem Glas)

DAZU:

Rotkohl, Spätzle,
Semmelknödel oder
Kartoffelklöße

DAS STÜCK: HIRSCHKEULE

Die Keule ist besonders zart und saftig und ideal zum langsamen Schmoren.



- ✓ Zart & aromatisch
- ✓ Kräftiger, feiner Wildgeschmack
- ✓ Ideal für Gäste & Festtage
- ✓ Am besten einen Tag ziehen lassen – dann noch köstlicher



GUT ZU WISSEN!

Wildfleisch ist mager und gar zu lange gegart schnell trocken. Niedrige Hitze, Geduld und eine gute Sauce sind das Geheimnis für perfekten Hirschbraten.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



GARZEIT
CA. 2–2½ STD.



KERNTEMPERATUR
58–62 °C (rosa)



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	8
VORBEREITEN Fleisch abspülen, trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben.	ANBRATEN Öl oder Butterschmalz erhitzen. Fleisch rundum kräftig anbraten und herausnehmen.	GEMÜSE ANBRATEN Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Knoblauch anschwitzen. Tomatenmark kurz mitrösten.	ABLÖSCHEN Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.	SCHMOREN Fleisch zurück in den Topf. Fond, Lorbeer, Wacholder und Thymian zugeben.	GARZEIT Zugedeckt bei niedriger Hitze 2–2½ Std. schmoren. Gelegentlich wenden.	RUHEN LASSEN Fleisch herausnehmen, abdecken und 10–15 Min. ruhen lassen.	SAUCE VOLLENDEN Sauce passieren, einkochen und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Fleisch aufschneiden.

DIE PERFEKTE SAUCE



- Wildfond und Rotwein sind die Basis – sie geben Tiefe und Aroma.
- Eine Handvoll Preiselbeeren sorgt für die feine fruchtige Note.
- Nach Geschmack mit einem Stück kalter Butter binden – für Glanz und Geschmeidigkeit.

KRÄFTIG, FRUCHTIG & UNVERWECHSELBAR! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Rotkohl und Semmelknödel oder Spätzle – dazu ein Klecks Preiselbeeren. Ein echter Genuss aus Wald und Küche. ♥

TIPPS & TRICKS



Am besten schmeckt Hirschbraten, wenn er einen Tag vorher zubereitet und sanft aufgewärmt wird.



Kerntemperatur mit Fleischthermometer prüfen – so bleibt er schön zart und rosa.



Für ein noch intensiveres Aroma kann man den Braten über Nacht in Rotwein, Wacholder und Kräutern marinieren.



Reste schmecken kalt als Aufschnitt oder in einer Wildbraten-Bowl hervorragend.

BELAGEN – LECKER & KLASSISCH



- ✓ Rotkohl mit Apfel und Lorbeer
- ✓ Semmelknödel oder Spätzle
- ✓ Preiselbeeren
- ✓ Rosenkohl oder gebratene Pilze

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger
Spätburgunder
oder Dornfelder



Wildgerechter
Merlot oder
Cabernet Sauvignon



Dunkles Bier
oder Hirschbier



Mineralwasser
still oder
klassisch

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
gut abgedeckt
2–3 Tage haltbar.



Auch perfekt zum
Einfrieren geeignet
(bis zu 3 Monate).

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

WILDSCHWEINBRATEN

KRÄFTIG, WÜRZIG & EINFACH LECKER

AROMATISCH MARINIERT & LANGSAM GEGART

Ein Stück Natur auf dem Teller.



WILDGENUSS
MIT TRADITION –
FÜR BESONDERE
MOMENTE!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,2–1,5 kg Wildschweinkeule oder Wildschweinbraten (ohne Knochen)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein (trocken)
- 300 ml Wildfond oder Bratenfond
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Thymian (getrocknet) oder 2–3 Zweige frisch
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Preiselbeeren (aus dem Glas)

DAZU:

Semmelknödel, Spätzle, Rotkohl oder Rosenkohl und Preiselbeeren

DAS STÜCK: WILDSCHWEINKEULE

Die Keule ist besonders mager, kräftig im Geschmack und ideal zum langsamen Schmoren. Durch die Marinade wird das Fleisch zart und aromatisch.



- ✓ Kräftig & würzig im Geschmack
- ✓ Lange gegart – wunderbar zart
- ✓ Ideal für Herbst & Winter
- ✓ Perfekt für Gäste & Festtage
- ✓ Am nächsten Tag noch besser



GUT ZU WISSEN!

Wildschwein schmeckt intensiv – darum mit Rotwein, Wacholder und Kräutern marinieren. So wird das Fleisch milder, zarter und bekommt ein herrlich aromatisches Aroma.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



GARZEIT
CA. 2 ½ – 3 STD.



KERNTemperatur
65–68 °C



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	8
VORBEREITEN	ANBRATEN	GEMÜSE ANBRATEN	TOMATENMARK	ABLÖSCHEN	SCHMOREN	GARZEIT	RUHEN & SERVIEREN
Fleisch abspülen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.	Öl oder Butterschmalz erhitzen. Fleisch rundum kräftig anbraten und herausnehmen.	Zwiebeln, Möhren, Lauch und Knoblauch anbraten, bis sie leicht Farbe nehmen.	Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Gibt Geschmack und eine schöne Farbe.	Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Kurz einkochen lassen.	Fleisch zurück in den Topf geben. Wildfond, Gewürze und Kräuter zufügen.	Zugedeckt bei niedriger Hitze 2 ½ – 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist.	Fleisch 10 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Sauce und Beilagen servieren.

DIE PERFEKTE SAUCE



- ✦ Bratensatz mit Rotwein lösen.
- ✦ Fond angießen und einkochen.
- ✦ Mit Wacholder, Pfeffer und Thymian abschmecken.
- ✦ Nach Geschmack etwas Preiselbeeren unterrühren – fruchtig & herrlich passend.

KRÄFTIG, AROMATISCH & EINFACH PERFEKT! ♥

SO SERVIEREN WIR



Wildschweinbraten mit Rotkohl, Semmelknödeln und Preiselbeeren. Ein Festessen mit kräftigem Geschmack – traditionell und unverwechselbar. ♥

TIPPS & TRICKS

- ✦ Am besten schmeckt Wildschweinbraten, wenn er einen Tag vorher mariniert wird.
- ✦ Niedrige Temperatur und Geduld machen das Fleisch zart und saftig.
- ✦ Kerntemperatur nicht überschreiten – sonst wird das Fleisch trocken.
- ✦ Reste lassen sich hervorragend einfrieren und als Ragout oder Gulasch verwenden.

BEILAGEN – KLASSISCH & LECKER



- ✓ Rotkohl oder Rosenkohl
- ✓ Semmelknödel
- ✓ Spätzle
- ✓ Kartoffelknödel
- ✓ Preiselbeeren
- ✓ Maronen oder Pilze

PASSENDGE TRÄNKE



Kräftiger
Spätburgunder
oder Dornfelder



Wildgerechter
Cabernet Sauvignon
oder Merlot



Dunkles Bier
oder Hirschbier



Mineralwasser
still oder
klassisch

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage
haltbar.



Gut verpackt
einfrieren –
bis zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

REHBRATEN

ZART, AROMATISCH & EIN ECHTER HOCHGENUSS

Ein Stück Natur, das auf der Zunge zergeht.



WILDES VERGNÜGEN
FÜR BESONDERE
MOMENTE!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1-1,5 kg Rehkeule oder Rehrücken (ohne Knochen)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- ½ Knollensellerie
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein (trocken)
- 300 ml Wildfond oder Bratenfond
- 2 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Thymian (getrocknet) oder 2-3 Zweige frisch
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Preiselbeeren (aus dem Glas)

DAZU:

Semmelknödel, Spätzle, Rotkohl oder Rosenkohl und Preiselbeeren

DAS STÜCK: REHKEULE

Rehfleisch ist besonders zart, feinfaserig und aromatisch. Durch das schonende Garen bleibt es saftig und mild im Geschmack.



- ✓ Zart & aromatisch
- ✓ Mild im Geschmack
- ✓ Ideal für Festtage & besondere Anlässe
- ✓ Am nächsten Tag noch besser



GUT ZU WISSEN!

Rehfleisch sollte nicht zu lange gegart werden – sonst wird es schnell trocken. Niedrige Temperatur und etwas Ruhe sind das Geheimnis für einen perfekten Rehbraten.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



GARZEIT
CA. 2-2½ STD.



KERNTEMPERATUR
58-60 °C (rosa)



PORTIONEN
4-6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT



MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Fleisch abspülen, trocken tupfen und rundum mit Salz und Pfeffer einreiben.

2



ANBRATEN

Öl oder Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch kräftig rundum anbraten und herausnehmen.

3



GEMÜSE ANBRATEN

Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Knoblauch im Bratenfett anrösten, bis sie leicht Farbe nehmen.

4



TOMATENMARK

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Gibt Geschmack und eine schöne Farbe.

5



ABLÖSCHEN

Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Kurz einkochen lassen.

6



SCHMOREN

Fleisch zurück in den Bräter geben. Wildfond, Wacholder, Lorbeer, Thymian und Rosmarin zugeben.

7



GARZEIT

Zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 2-2½ Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist.

8



RUHEN & SERVIEREN

Fleisch 10-15 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden, Sauce abschmecken und servieren.

DIE PERFEKTE SAUCE



- ☞ Bratensatz durch ein Sieb passieren.
- ☞ Mit etwas kaltem Wasser oder Fond auffüllen.
- ☞ Einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.
- ☞ Für eine feine Note: ein Stück kalte Butter einrühren.

KRÄFTIG, FEIN & WUNDERVOLL AROMATISCH! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Rotkohl, Semmelknödeln und Preiselbeeren. Auch Rosenkohl oder glasierte Maronen passen hervorragend. ♥

TIPPS & TRICKS



Rehfleisch vor dem Braten 2-3 Stunden in Rotwein mit Kräutern marinieren – für noch mehr Aroma.



Kerntemperatur im Blick behalten – so bleibt das Fleisch zart und saftig.



Niedrige Temperatur und Geduld bringen das beste Ergebnis.



Reste eignen sich perfekt für Ragout, Wildbraten-Bowl oder Wild-Gulasch.

BEILAGEN – KLASSISCH & LECKER



Rotkohl

Semmelknödel

Rosenkohl

Preiselbeeren

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger Spätburgunder oder Dornfelder



Wildgerechter Merlot oder Cabernet Sauvignon



Dunkles Bier oder Hirschbier



Mineralwasser still oder klassisch

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.



Gut verpackt einfrieren – bis zu 3 Monate.



GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

LAMMBRATEN

ZART, SAFTIG & MEDITERRAN GEWÜRZT

Ein Festessen mit feinem Aroma.



Ein Klassiker
für besondere
Anlässe und
genussvolle
Momente.

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,2–1,5 kg Lammkeule oder Lammbraten (ohne Knochen)
- 2 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL frischer Oregano (oder 1 TL getrocknet)
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein (trocken)
- 300 ml Lammfond oder Brühe
- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 2 Stangen Sellerie
- Saft und Abrieb von ½ Zitrone
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Honig (optional)

DAZU:

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln oder Ratatouille, grüner Bohnensalat oder mediterranes Gemüse.

DAS STÜCK: LAMMKEULE

Die Keule ist besonders zart und aromatisch. Kurz scharf anbraten, dann schonend garen – so bleibt das Fleisch saftig und zartrosa.



- ✓ Zart & aromatisch
- ✓ Typisch mediterraner Geschmack
- ✓ Ideal für Festtage & Gäste
- ✓ Am besten einen Tag vorher marinieren – für mehr Aroma



GUT ZU WISSEN!

Lammfleisch hat einen feinen Eigengeschmack, der durch Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitrone perfekt ergänzt wird. Lamm sollte zartrosa gegart werden – dann ist es besonders saftig und aromatisch.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



GARZEIT
CA. 1½ – 2 STD.



KERNTEMPERATUR
58–62 °C (rosa)



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

2



ANBRATEN

In heißem Olivenöl rundum kräftig anbraten, bis es schön gebräunt ist.

3



GEWÜRZ ANBRATEN

Zwiebel, Möhren, Sellerie und Knoblauch grob würfeln und im Bratfett kurz anrösten.

4



TOMATENMARK

Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

5



ABLÖSCHEN

Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

6



SCHMOREN

Lamm in den Bräter legen. Lammfond, Kräuter und Zitronensaft zugeben.

7



GAREN

Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) 1½ – 2 Std. garen.

8



RUHEN & SERVIEREN

Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und mit Sauce servieren.

DIE PERFEKTE SAUCE



- ✚ Bratensatz mit etwas Wasser oder Lammfond lösen.
- ✚ Durch ein Sieb passieren.
- ✚ Mit Thymian und Rosmarin abschmecken.
- ✚ Nach Wunsch mit einem Stück kalter Butter oder einem TL Honig verfeinern.

AROMATISCH, FEIN & HERRLICH SAFTIG! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille oder einem frischen Bohnensalat. Dazu passt ein kräftiger Rotwein oder ein würziges Lamm-Bier.

TIPPS & TRICKS



Lammfleisch nicht zu lange garen – sonst wird es trocken.



Kerntemperatur im Blick behalten – rosa ist ideal: 58–62 °C.



Marinieren verlängert nicht nur den Geschmack, sondern macht das Fleisch noch zarter.



Für mehr Aroma: Eine Knoblauchzehe in kleine Schnitzte stechen und ins Fleisch einstecken.

BEILAGEN – MEDITERRAN & LECKER



Rosmarinkartoffeln Ratatouille Grüner Bohnensalat Couscous mit Kräutern

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger Rotwein
(z. B. Syrah)



Würziges Lamm-Bier
oder Dunkelbier



Mineralwasser
mit Zitrone
oder klassisch



Granatapfelsaft
oder Traubensaft

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage
haltbar.



Luftdicht verpackt
einfrieren –
bis zu 3 Monate.



GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER
FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

SCHMORBRATEN

KRÄFTIG & RUSTIKAL

MIT WURZELGEMÜSE

ZART GESCHMORT IN DUNKLER SAUCE

Herzhaft. Aromatisch. Ein echter Genuss.

DIE SOÛSE
IST DIE
SEELE DES
BRATENS!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,3-1,5 kg Rinderbraten (aus der Schulter oder Keule)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerieknochen
- 2 Pastinaken
- 1 Stange Lauch
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rinderfond
- 300 ml trockener Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 1 TL Thymian
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Speisestärke

DAZU: Kartoffelklöße,
Salzkartoffeln oder
Kartoffelpüree



DAS STÜCK: SCHULTER

Die Schulter ist kräftig im Geschmack und bleibt beim langen Schmoren besonders saftig.



- ✓ Kräftiger Geschmack
- ✓ Ideal zum Schmoren
- ✓ Bleibt saftig und zart
- ✓ Viel Bindegewebe – wird beim Schmoren wunderbar zart

KEINE EILE!

Der Braten braucht Zeit.
Je langsamer er schmort,
desto zarter wird er und
desto intensiver die Soße.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2½-3 STD.



KERNTEMPERATUR
80-85 °C



PORTIONEN
4-6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1 VORBEREITEN Fleisch trocken tupfen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.	2 SCHARF ANBRATEN Butterschmalz heiß werden lassen und den Braten rundum kräftig anbraten, bis er Farbe bekommt. Herausnehmen.	3 GEMÜSE RÖSTEN Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Pastinaken und Lauch in grobe Stücke schneiden und im Bratensatz kräftig anrösten.	4 TOMATENMARK Tomatenmark zugeben und 1-2 Minuten mitrösten, bis es dunkler wird und duftet.	5 ABLÖSCHEN Mit Rotwein ablöschen, Bratensatz lösen. Fond zugeben, aufkochen. Lorbeer, Pfefferkörner und Thymian einrühren.	6 SCHMOREN Braten zurück in den Topf geben. Deckel auflegen und bei kleiner Hitze 2½-3 Std. schmoren. Gelegentlich wenden.	FERTIG GAREN Braten herausnehmen. Soße durch ein Sieb geben und nach Wunsch mit Speisestärke binden. Abschmecken.
--	--	--	--	---	--	---

DIE PERFEKTE SOÛSE



- Bratensatz gut ausnutzen – das bringt Geschmack!
- Nach dem Schmoren entfetten und abschmecken.
- Soße bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden.
- Mit einem Schuss Rotwein oder Portwein verfeinern.

KEINE SAHNE – WIR WOLLEN BRATENSÖÛE!



SO SERVIEREN WIR



In Scheiben schneiden, mit reichlich dunkler Soße und Wurzelgemüse servieren. Dazu Klöße oder Kartoffelpüree. Perfekt!

TIPPS & TRICKS



Langsam schmoren ist der Schlüssel zu zartem Fleisch.



Kerntemperatur 80-85 °C für saftiges Ergebnis.



Am nächsten Tag schmeckt der Braten oft noch besser.



Reste einfrieren: Braten in Scheiben schneiden, mit Soße und Gemüse einfrieren.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser
- ✓ ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger Rotwein
z.B. Dornfelder oder Spätburgunder



Dunkles Bier oder Kellerbier



Alternativ: Merlot oder Cabernet Sauvignon

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2-3 Tage haltbar.



Soße und Braten
einfrieren – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER
FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

RHEINISCHER SAUERBRATEN

KLASSIKER AUS DEM RHEINLAND

MARINIERT, ZART & VOLLER GESCHMACK

Ein Stück Heimat. Ein echter Genuss.

DIE SOSSE
IST DIE
SEELE DES
BRATENS!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,2-1,5 kg Rinderbraten aus der Schulter (oder Keule)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l Rotwein (trocken)
- 250 ml Rotweinessig
- 500 ml Rinderfond
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 6 Pfefferkörner
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Thymian
- 1 Prise Zucker
- Salz & schwarzer Pfeffer
- optional 1 TL Speisestärke

DAZU: Klöße, Rotkohl oder Apfelkompott

DAS STÜCK: SCHULTER

Die Schulter ist ideal für Sauerbraten: gut durchwachsen, bleibt sie beim langen Schmoren besonders zart.



- ✓ Kräftig im Geschmack
- ✓ Viel Bindegewebe – wird beim Schmoren herrlich zart
- ✓ Perfekt zum Marinieren

ZEIT BRINGT GESCHMACK!

Der Sauerbraten sollte mindestens 3 Tage in der Marinade ziehen – so wird er zart und aromatisch.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2 1/2 – 3 STD.



KERNTEMPERATUR
80-85 °C



PORTIONEN
4-6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	
MARINADE ANSETZEN Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Knoblauch grob würfeln. Mit Rotwein, Essig, Gewürzen und Lorbeer in einen Topf geben und aufkochen. Abkühlen lassen.	EINLEGEN Fleisch in die kalte Marinade geben, beschweren und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Tage ziehen lassen. Täglich wenden.	VORBEREITEN Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocknen. Marinade aufbewahren und abseihen.	SCHARF ANBRATEN Butterschmalz erhitzen und Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen.	GEMÜSE ANRÖSTEN Gemüse aus der Marinade im Bratensatz anrösten. Tomatenmark dazugeben und 1-2 Minuten mitrösten.	ABLÖSCHEN Mit der Marinade und Rinderfond ablöschen, aufkochen und den Braten wieder einlegen.	SCHMOREN Deckel auflegen und bei niedriger Hitze 2 1/2-3 Std. schmoren, bis das Fleisch butterweich ist.	FERTIG STELLEN Braten herausnehmen. Soße offen einkochen lassen und nach Geschmack abschmecken. Nach Bedarf mit Stärke binden.

DIE PERFEKTE SOSSE



- ✎ Aromatisch, leicht süß-sauer und wunderbar rund.
- 🍷 Nicht zu dünn – sie soll samtig und glänzend sein.
- 🍷 Mit einem Schuss Rotwein oder etwas Apfelkompott abschmecken.
- 🍷 Durch ein feines Sieb passieren für eine seidige Konsistenz.

KEINE SAHNE – WIR WOLLEN SAUERBRATENSOSSE!



SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Klößen und Rotkohl oder Apfelkompott – und natürlich mit viel Sauerbratensosse. Ein rheinischer Genuss!

TIPPS & TRICKS

- 🔥 Je länger die Marinade, desto besser wird der Geschmack. Mindestens 3 Tage – Besser 4-5 Tage.
- 🍷 Verwende guten trockenen Rotwein – das macht die Soße besonders rund.
- 🍷 Der Braten schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag sogar noch besser.
- ❄️ Übrig gebliebene Soße lässt sich wunderbar einfrieren.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger Rotwein
z. B. Spätburgunder oder Dornfelder



Dunkles Bier oder Kellerbier



Alternativ: Merlot oder Cabernet Sauvignon

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2-3 Tage haltbar.



Soße und Braten einfrieren – bis zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

KRUSTENBRATEN

KNUSPRIG. SAFTIG. UNWIDERSTEHLICH.

MIT KNUSPRIGER SCHWARTE & HERZHAFTER BRATENSOSSE

Ein Stück Tradition. Ein echter Genuss.

KNUSPRIGE
SCHWARTE
IST DIE SEELE
DES BRATENS!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,5-2,0 kg Schweinebauch mit Schwarte
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rinderfond
- 250 ml Weißbier oder Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- Salz & schwarzer Pfeffer
- optional 1 TL Paprikapulver
- etwas Speisestärke

DAZU: Kartoffelknödel, Sauerkraut oder Rotkohl



DAS STÜCK: SCHWEINEBAUCH

Mit Schwarte, durchwachsen – das sorgt für Saftigkeit und ein herrliches Aroma.



- ✓ Saftiges Fleisch
- ✓ Krusten-Garantie
- ✓ Perfekt für knusprige Schwarte
- ✓ Ideal für den Ofen

DAS GEHEIMNIS DER KRUSTE!

Gut trocknen, einschneiden, salzen und langsam heiß knusprig braten.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2-2½ STD.



KERNTEMPERATUR
72-75 °C



PORTIONEN
4-6 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT

★★★★☆
MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Schwarte rautenförmig einschneiden (nicht ins Fleisch). Krustenbraten mit Salz einreiben und Schwarte gut salzen.

2



SCHARF ANBRATEN

Butterschmalz erhitzen und den Braten auf allen Seiten kräftig anbraten, auch die Schwarte.

3



GEMÜSE ANRÖSTEN

Zwiebeln, Möhren und Knoblauch grob würfeln und im Bratfett anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

4



AUFGIESSEN

Braten auf das Gemüse legen. Mit Fond und Weißbier ablöschen. Lorbeer, Kümmel und Majoran zugeben.

5



SCHMOREN

Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 2-2½ Std. schmoren. Gelegentlich übergießen.

6



KRUSTE KNUSPRIG

Gegen Ende die Temperatur auf 220 °C erhöhen und die Schwarte 10-15 Min. knusprig aufknuspern. Gut beobachten!



SOSSE FERTIGEN

Braten herausnehmen. Bratensatz passieren, abschmecken und ggf. mit Speisestärke leicht binden.

DIE PERFEKTE SOSSE



Bratensatz ist Gold – alles auslösen und mit Fond auffüllen.



Langsam einkochen lassen für vollen Geschmack.



Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Zucker abschmecken.



Bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden.

KEINE SAHNE – WIR WOLLEN BRATENSOSSE!



SO SERVIEREN WIR



Mit Knödeln und Rotkohl – ein Klassiker, der immer begeistert!

TIPPS & TRICKS



Schwarte gut trocken tupfen – Feuchtigkeit verhindert Knusprigkeit.



Salz rechtzeitig auf die Schwarte geben – so wird sie herrlich kross.



Langsam schmoren bei niedriger Temperatur – so bleibt das Fleisch super saftig.



Reste schmecken aufgewärmt oft noch besser – am besten in Scheiben in etwas Soße erwärmen.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln heiß durchpressen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Helles Bier
oder Kellerbier



Kräftiger Rotwein
z. B. Spätburgunder
oder Dornfelder



Oder ein trockener
Weißwein wie
Riesling

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2-3 Tage haltbar.



Soße und Braten
einfrieren – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

PRAGER KRUSTENBRATEN

AUS DEM OFEN – KNUSPRIG & SAFTIG

KNUSPRIG,
WÜRZIG,
HERZHAFT –
SO SCHMECKT
PRAG!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

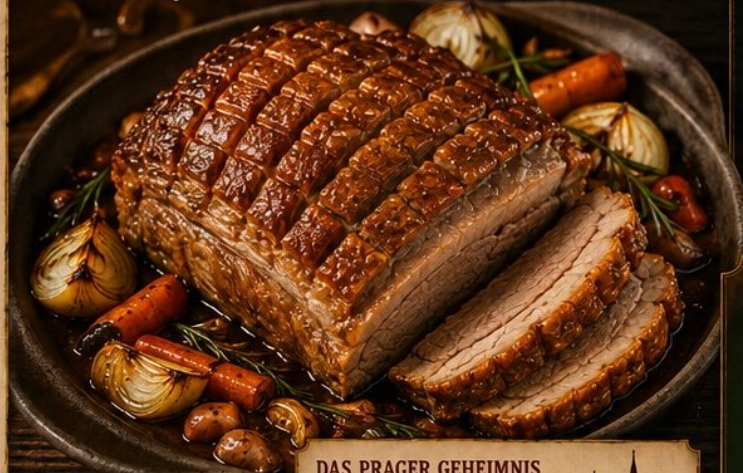
- 1,5–2,0 kg Schweinebauch mit Schwarte
- 2 große Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Dunkelbier
- 250 ml kräftiger Rinderfond
- 1 EL Kümmel (ganz)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Majoran
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Speisestärke

DAZU: Kartoffelknödel, Sauerkraut oder Rotkohl und Senf



MIT DUNKELBIER & KÜMME – EINE BÖHMISCHE SPEZIALITÄT

Herzhaft. Aromatisch. Ein echter Genuss.



DAS PRAGER GEHEIMNIS

Dunkelbier, Kümmel und Majoran geben dem Braten sein typisches, böhmisches Aroma und machen die Kruste unvergleichlich.



DAS STÜCK: SCHWEINEBAUCH

Durchwachsen, mit Schwarte – ideal für einen aromatischen, saftigen Braten mit knuspriger Kruste.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2½ – 3 STD.



KERNTEMPERATUR
75 – 80 °C



PORTIONEN
4 – 6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT



MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Schwarte rautenförmig einschneiden (nicht ins Fleisch). Fleisch salzen, pfeffern und mit Kümmel einreiben.

2



SCHARF ANBRATEN

Butterschmalz erhitzen und den Braten auf allen Seiten kräftig anbraten, bis die Kruste Farbe bekommt.

3



GEMÜSE ANRÖSTEN

Zwiebeln, Möhren und Knoblauch grob würfeln und im Bratfett anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

4



ABLÖSCHEN

Mit Dunkelbier ablöschen. Rinderfond angießen. Lorbeer, Majoran und etwas Kümmel zugeben.

5



SCHMOREN

Braten mit der Schwarte nach oben in den Ofen geben und bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 2½–3 Std. schmoren.

6



KRUSTE KNUSPRIG

Gegen Ende die Temperatur auf 220 °C erhöhen und die Kruste 10–15 Min. knusprig aufpoppen. Gut beobachten!

7



FERTIG STELLEN

Braten herausnehmen. Sauce abschmecken und nach Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Krustenbraten tranchieren.

DIE PERFEKTE SOSSE



- ☞ Sauce durch ein Sieb passieren und entfetten.
- ☞ Mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel abschmecken.
- ☞ Nach Bedarf mit Speisestärke oder in kaltem Wasser angerührtem Mehl binden.
- ☞ Ein Schuss Dunkelbier oder etwas Apfelessig rundet ab.

KEINE SAHNE – WIR WOLLEN KRÄFTIGE BRATENSOSSE!



SO SERVIEREN WIR



Mit Kartoffelknödeln und Rotkohl oder Sauerkraut – und einem Klecks Senf. Ein Stück böhmische Küche für Zuhause!

TIPPS & TRICKS

- 🔥 Die Schwarte gut trocken tupfen – so wird sie besonders knusprig.
- 🕒 Kümmel nicht zu früh zugeben – sonst wird er bitter.
- 🌡️ Noch knuspriger wird die Kruste, wenn man sie vor dem Braten mit etwas Salz einreibt.
- 🍲 Der Braten schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser.
- ❄️ Reste einfrieren: Aufschnitt, für Sandwiches oder für deftige Eintöpfe.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Halbiieren heiß durchpressen.
- ✓ Mit Ei ansetzen.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ Leicht siedendem Salzwasser ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Dunkles Bier
oder Bockbier



Kräftiger Rotwein
z. B. Spätburgunder
oder Blaufränkisch



Alternativ:
Kümmelaquavit
oder Becherovka

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage haltbar.



Soße und Braten
einfrieren – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

SPIESSBRATEN

HERZHAFT, SAFTIG, EINFACH KLASSISCH

MIT GLASIERTEN ZWIEBELN & KRÄFTIGER BRATENSauce

Ein Stück Heimat. Ein echter Genuss.

SAFTIGER BRATEN.
GLASIERTER
ZWIEBELN.
PERFEKT AUF
DEM BRÖTCHEN!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,2-1,5 kg Schweineackern (ohne Knochen)
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rinderfond
- 250 ml Weißbier oder helles Bier
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Majoran
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Kümmel
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Speisestärke
- Küchengarn oder Spießklammern

DAZU: Brötchen, Glasierte Zwiebeln (siehe unten) und Sauce

DAS STÜCK: SCHWEINEACKERN

Durchgezogen mit feinem Fett – das sorgt für Saftigkeit und vollen Geschmack.



- ✓ Herzhaft gewürzt
- ✓ Am Spieß gegart – rundum kross
- ✓ Innen zart und saftig
- ✓ Perfekt zum Aufschneiden oder als Sandwich



SO GEHT GENUSS!

Dünn aufschneiden, dazu glasierte Zwiebeln und kräftige Sauce – ab aufs Brötchen. Besser geht's nicht!



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2-2 1/2 STD.



KERNTemperatur
72-75 °C



PORTIONEN
4-6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT



MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Fleisch parieren und kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Majoran und Senf einreiben.

2



SPIESSEN

Fleisch zu einem schönen Braten formen, mit Küchengarn binden oder mit Spießklammern fixieren.

3



SCHARF ANBRATEN

In heißem Butterschmalz rundum kräftig anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht.

4



ZWIEBELN ANRÖSTEN

Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln und im Bratfett glasig anrösten.

5



TOMATENMARK

Tomatenmark zugeben und 1-2 Minuten mitrösten – das bringt Farbe und Aroma.

6



ABLÖSCHEN

Mit Weißbier ablöschen und kurz einkochen lassen. Rinderfond angießen.

8



SCHMOREN

Braten in den Topf geben, zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 2-2 1/2 Std. schmoren.



SAUCE FERTIGEN

Braten herausnehmen, Sauce abschmecken und nach Bedarf mit etwas Speisestärke binden.

GLASIERTER ZWIEBELN



- ✎ Zwiebeln in Ringe schneiden.
- ✎ In Butter langsam anbraten.
- ✎ 1 TL Zucker zugeben und karamellisieren lassen.
- ✎ Mit 1 Schuss Balsamicoessig ablöschen.
- ✎ Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- ✎ Perfekt zum Spießbraten oder aufs Brötchen!

SO SERVIEREN WIR



Mit Knödeln, Rotkohl oder Kartoffeln – und natürlich mit Sauce und glasierten Zwiebeln. Ein Traum! ♥

TIPPS & TRICKS



Am besten einen Tag vorher würzen – so zieht das Aroma tief ein.



Ein Schuss Bier am Ende sorgt für eine besonders runde Sauce.



Reste schmecken kalt auf Brot oder als „Braten-Burger“.



Kerntemperatur nicht überschreiten – sonst wird das Fleisch trocken.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDGE TRÄNKE



Helles Bier oder Pils



Kräftiger Dornfelder oder Spätburgunder



Alternativ: Weißbier oder Helles

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.



Einfrieren – bis zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER
FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

RÄUBERBRATEN

DEFTIG, RUSTIKAL, EINFACH GUT

MIT SPECK, ZWIEBELN & KRÄFTIGER BRATENSAUCE

Ein Stück Tradition. Ein echter Genuss.

EIN BRATEN
WIE AUS
GROSSMUTTERS
ZEIT!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,5-2,0 kg Schweinenacken (ohne Knochen)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g durchwachsener Speck
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rinderfond
- 250 ml dunkles Bier oder Rotwein
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Majoran
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Speisestärke

DAZU: Kartoffelklöße, Rotkohl oder Sauerkraut, Brötchen (idealerweise kräftige Kruste)



DAS STÜCK: SCHWEINENACKEN

Der Nacken ist ideal – schön marmoriert, saftig und voller Geschmack.



- ✓ Kräftig im Geschmack
- ✓ Schön saftig und zart
- ✓ Ideal für lange Garzeit
- ✓ Perfekt für deftige Saucen



HERZHAFT & URIG!

Speck, Zwiebeln und gutes Bier – mehr braucht es nicht für einen Braten, der nach Zuhause schmeckt.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2 ½-3 STD.



KERNTEMPERATUR
75-80 °C



PORTIONEN
4-6 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
★★★★☆
MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	
VORBEREITEN Fleisch trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran und Senf rundum einreiben.	SPECK AUFLEGEN Speckscheiben überlappend auf den Braten legen und mit Küchengarn rundum fest binden.	SCHARF ANBRATEN Butterschmalz erhitzen und den Braten von allen Seiten kräftig anbraten, bis der Speck schön Farbe bekommt.	ZWIEBELN ANBRATEN Zwiebeln und Knoblauch im Bratenfett anrösten, bis sie goldgelb und aromatisch sind.	TOMATENMARK Tomatenmark zugeben und 1-2 Minuten mitrösten – das bringt Farbe und Aroma.	ABLÖSCHEN Mit Bier und Fond ablöschen, den Braten zurück in den Topf legen. Aufkochen und mit Deckel schmoren.	SCHMOREN Bei niedriger Hitze ca. 2 ½-3 Std. schmoren, gelegentlich wenden und mit Sauce übergießen.	SAUCE FERTIGEN Braten herausnehmen. Sauce abschmecken und nach Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Braten in Scheiben schneiden.

DIE PERFEKTE SAUCE



- Die Sauce darf kräftig und würzig sein.
- Ggf. noch mit einem Schuss Rotwein oder Bier verfeinern.
- Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran abschmecken.
- Ein Klecks Senf rundet die Sauce perfekt ab.

KRÄFTIG. WÜRZIG. EINFACH LECKER! ♥

SO SERVIEREN WIR



Mit Klößen, Rotkohl oder Sauerkraut – und ordentlich Sauce. Als Sandwich mit glasierten Zwiebeln auf einem knusprigen Brötchen ist er einfach unschlagbar! ♥

TIPPS & TRICKS

- Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen – am nächsten Tag schmeckt er noch besser.
- Wer es rauchiger mag, nimmt geräucherten Speck und dunkles Bier.
- Reste in Scheiben geschnitten einfrieren – perfekt für schnelle Braten-Sandwiches.
- Sauce am besten am Vortag zubereiten und am nächsten Tag erhitzen.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Dunkles Bier
oder Märzen



Kräftiger Rotwein
z. B. Dornfelder
oder Spätburgunder



Dunkelbier
oder
Bockbier

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2-3 Tage haltbar.



Einfrieren – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER
FÜR SONNTAG
UND FEIERTAG

ZWIEBEL-ROLLBRATEN

KLASSIKER AUF DIE FEINE ART

MIT ZWIEBEL-FÜLLUNG & KRÄFTIGER BRATENSAUCE

Herzhaft. Saftig. Ein echter Genuss.

ZART
GEROLLT,
HERZHAFT
GEFÜLLT!

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,2-1,5 kg Schweinenacken oder Schweineschulter (am Stück)
- 3 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml kräftiger Rinderfond
- 250 ml Weißwein (oder mehr Fond)
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- Salz & schwarzer Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- etwas Speisestärke

DAZU: Kartoffelklöße, Rotkohl oder Blaukraut, Karotten oder Rosenkohl



DAS STÜCK: SCHWEINENACKEN

Schön marmoriert – ideal zum Füllen und Schmoren. Bleibt saftig und aromatisch.



- ✓ Schön saftig und aromatisch
- ✓ Perfekt zum Füllen und Rollen
- ✓ Lange Garzeit macht ihn butterzart
- ✓ Ideal für den Ofen oder Schmortopf

DER CLOU: DIE FÜLLUNG!

Die Zwiebeln in der Mitte sorgen beim Schmoren für ein unvergleichliches Aroma und halten das Fleisch wunderbar saftig.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 2 ½-3 STD.



KERNTEMPERATUR
75-80 °C



PORTIONEN
4-6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT



MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6		
VORBEREITEN Fleisch waschen, trocken tupfen und längs aufschneiden (aufklappen), nicht ganz durchtrennen. Mit Senf bestreichen und würzen.	ZWIEBELN ANBRATEN Zwiebeln in Ringe schneiden. In Butterschmalz goldbraun anbraten. Knoblauch zufügen und mitbraten. Abkühlen lassen.	FÜLLEN Die Zwiebeln gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen.	ROLLEN & BINDEN Fleisch straff aufrollen und mit Küchengarn binden. Rundum gut festbinden, damit die Füllung bleibt, wo sie ist.	SCHARF ANBRATEN In heißem Butterschmalz rundum kräftig anbraten, bis eine schöne Kruste entsteht. Herausnehmen.	TOMATENMARK Tomatenmark im Bratfett kurz anrösten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen.	SCHMOREN Fond angießen, Braten zurück in den Topf geben. Zugedeckt bei niedriger Hitze 2 ½-3 Std. schmoren. Gelegentlich wenden.	SAUCE FERTIGEN Braten herausnehmen. Sauce abschmecken und nach Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Braten in Scheiben schneiden.

DIE PERFEKTE SAUCE



- ✦ Durch das Anrösten des Tomatenmarks wird die Sauce schön sämig und aromatisch.
- ✦ Mit Salz, Pfeffer und eventuell einem Schuss Balsamico abschmecken.
- ✦ Ein Klecks Preiselbeeren passt hervorragend.
- ✦ Wer mag, rührt etwas Sahne oder Crème fraîche ein – aber nicht zu viel.

KRÄFTIG. AROMATISCH. UNWIDERSTEHLICH! ♥

SO SERVIEREN WIR



Mit Kartoffelklößen, Rotkohl und kräftiger Sauce – ein Festtagessen, das immer begeistert! Am nächsten Tag schmeckt er fast noch besser. ♥

TIPPS & TRICKS

- 🔥 Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur hat.
- 🌡️ Beim Rollen nicht zu locker – sonst läuft die Füllung heraus.
- 🍲 Für noch mehr Aroma kann man Speckscheiben auf das Fleisch legen.
- ❄️ Reste in Scheiben geschnitten einfrieren – perfekt für schnelle Braten-Sandwiches.
- ❄️ Sauce am nächsten Tag umrühren und eventuell mit etwas Brühe verdünnen.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Dunkles Bier oder Kellerbier



Kräftiger Rotwein
z. B. Spätburgunder oder Dornfelder



Alternativ:
Merlot oder Cabernet Sauvignon

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2-3 Tage haltbar.



Braten und Sauce
einfrieren – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER
FÜR SONNTAG
UND FEIERTAG

KASSLER MIT SAUERKRAUT

KASSLER &
SAUERKRAUT –
EIN TRAUM
ZUSAMMEN!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,2–1,5 kg Kassler Nacken oder Rücken (am Stück, mild geräuchert)
- 1,5–2 kg Sauerkraut (frisch oder aus dem Fass)
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel (säuerlich)
- 2 Lorbeerblätter
- 6–8 Wacholderbeeren
- 200 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- etwas Butterschmalz
- Salz & schwarzer Pfeffer

DAZU: Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Bauernbrot



DAS STÜCK: KASSLER

Mild geräuchert, saftig und aromatisch – ideal zum Schmoren mit Sauerkraut.



- ✓ Mild geräuchert & saftig
- ✓ Viel Geschmack, wenig Fett
- ✓ Bleibt beim Schmoren zart
- ✓ Perfekt mit Sauerkraut

DAZU EIN GUTER TIPP!

Das Sauerkraut ruhig etwas länger schmoren – so wird es mild, saftig und bekommt den vollen Geschmack.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 1½–2 STD.



KERNTemperatur
68–72 °C



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6		
VORBEREITEN Kassler abspülen, trocken tupfen. Schwarte rautenförmig einschneiden (nicht ins Fleisch).	ZWIEBELN ANBRATEN Zwiebeln schälen, in Halbringe schneiden und in Butterschmalz glasig anbraten.	SAUERKRAUT ZUGEBEN Sauerkraut gut abtropfen lassen (oder kurz spülen). Zu den Zwiebeln geben, Kümmel, Wacholder, Lorbeerblätter und Majoran einrühren.	ÄPFEL DAZU Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Unter das Kraut mischen. Mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen.	KASSLER ANBRATEN Kassler von allen Seiten in heißem Butterschmalz kräftig anbraten – das sorgt für Röstaromen und Geschmack.	SCHMOREN Kassler auf das Kraut setzen. Mit Brühe aufgießen, bis das Kraut fast bedeckt ist. Zum Kochen bringen.	SANFT SCHMOREN Zugedeckt bei niedriger Hitze 1½–2 Std. schmoren. Ab und zu prüfen und etwas Brühe nachgießen.	FERTIG SERVIEREN Kassler aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden. Mit Sauerkraut und Sauce servieren.

DIE PERFEKTE SAUCE



- ☞ Sauce durch ein Sieb passieren oder das Kraut etwas zur Seite schieben.
- ☞ Mit 1 TL Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.
- ☞ Wer es cremiger mag, mit 1 EL Sahne oder einem Stück Butter verfeinern.

HERZHAFT. WÜRZIG. EINFACH KÖSTLICH! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Bauernbrot. Ein Gericht, das immer schmeckt! ♥

TIPPS & TRICKS



Kassler nicht zu heiß schmoren – sonst wird es trocken. Zeit und Geduld machen es zart.



Sauerkraut aus dem Fass ist meist aromatischer als abgepacktes.



Mit etwas Apfelsaft wird das Kraut milder und bekommt eine feine Süße.



Reste lassen sich wunderbar aufwärmen – am nächsten Tag schmeckt es oft noch besser.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ganz ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Helles Bier oder Pils



Trockener Riesling oder Silvaner



Kräftiger Rotwein z. B. Dornfelder oder Spätburgunder

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar.



Einfrieren – bis zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

ROASTBEEF MIT KRÄUTERKRUSTE

ZART ROSA. AROMATISCH. EINFACH FESTLICH.

SAFTIGES ROASTBEEF – DER KLASSIKER FÜR GENIESSER

Ein Stück Handwerk. Ein echter Genuss.

EDEL, ZART
UND VOLLER
AROMA – WIE AUS
DEM BESTEN
RESTAURANT!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,2–1,5 kg Roastbeef (Rinderleende oder Roastbeefstück)

- 2 EL Senf (mittelscharf)
- 3 EL Olivenöl
- Salz & schwarzer Pfeffer

FÜR DIE KRÄUTERKRUSTE

- 4 EL frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Paniermehl
- 2 EL Parmesan (gerieben)
- 1 TL Zitronenschale (abgerieben)
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

DAZU: Rotweinsauce, Kartoffelgratin, Ofengemüse oder grüne Bohnen



DAS STÜCK: ROASTBEEF

Das Roastbeef stammt aus dem Rücken des Rinds – besonders zart, saftig und aromatisch.



- ✓ Zart & saftig
- ✓ Ideal zum Kurzbraten
- ✓ Perfekt rosa im Kern
- ✓ Ein Highlight für jeden Anlass

GUT ZU WISSEN!

Roastbeef sollte vor dem Schneiden 10–15 Minuten ruhen. So verteilen sich die Säfte im Fleisch und es bleibt wunderschön saftig.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MIN.



SCHMORZEIT
CA. 35–45 MIN.



KERNTemperatur
54–56 °C (rosa)



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Fleisch 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer rundum würzen.

2



KRÄUTERKRUSTE

Kräuter, Knoblauch, Paniermehl, Parmesan, Zitronenschale, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.

3



BESTREICHEN

Roastbeef rundum mit Senf bestreichen – das hilft der Kräuterkruste beim Haften.

4



KRUSTE AUFBRINGEN

Die Kräutermischung gleichmäßig auf das Fleisch drücken und gut andrücken.

4



SCHARF ANBRATEN

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch rundum scharf anbraten (ca. 2–3 Min. pro Seite).

5



IM OFEN GAREN

Bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

6



RUHEN LASSEN

Fleisch aus dem Ofen nehmen, locker mit Alufolie abdecken und 10–15 Minuten ruhen lassen.

8



AUFSCHNEIDEN

Gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und mit deiner Lieblingssoße servieren.

DIE PERFEKTE SOßE



- Bratensatz mit 1–2 EL Tomatenmark anrösten.
- Mit 100 ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
- Mit 200 ml Rinderfond aufgießen und 5–10 Min. köcheln lassen.
- Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und einem Stück Butter abschmecken.

KRÄFTIG. AROMATISCH. EINFACH PERFEKT! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Kartoffelgratin, Ofengemüse oder grünen Bohnen – und einem kräftigen Rotwein. Ein Fest für alle Sinne! ♥

TIPPS & TRICKS



Für ein extra Aroma kannst du der Kräuterkruste etwas Dijon-Senf oder Meerrettich hinzufügen.



Ein Fleischthermometer ist der Schlüssel zu perfektem Gargrad.



Beef Wellington: Das Roastbeef in Blätterteig mit Pilz-Duxelles und Parmaschinken einwickeln – und schon wird's zum Festmahl!



Übrig gebliebenes Roastbeef schmeckt kalt als Carpaccio oder auf Sandwiches.

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen.
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger Rotwein
z. B. Bordeaux
oder Rioja



Alternativ:
Spätburgunder
oder Merlot



Dunkles Bier
oder ein
Weizenbock

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage haltbar.



Scheibenweise einfrieren
ohne Sauce – bis zu
3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 800–1.000 g Roastbeef (Rinderleende oder Roastbeefstück)
- 3–4 große Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Butter
- 250 ml Rinderbrühe
- 100 ml trockener Weißwein (oder Brühe)
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Zucker
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- optional: 1 TL Balsamicoessig

DAZU:

Bratkartoffeln, Spätzle,
Röstkartoffeln oder
Kartoffelpüree



ZWIEBELROSTBRATEN

KLASSIKER AUS SÜDDEUTSCHLAND & ÖSTERREICH

ZART GEBRATEN & MIT RÖSTZWIEBELN GETOPPT

Einfach. Herzhaft. Unwiderstehlich.

SAFTIGES
RINDFLEISCH,
KNUSPRIGE
ZWIEBELN,
PERFEKT
IM GESCHMACK!

DAS STÜCK: ROASTBEEF

Das Roastbeef stammt aus dem Rücken des Rinds – zart, saftig und ideal zum Kurzbraten.



- ✓ Kurzgebraten – innen rosa
- ✓ Zart & saftig
- ✓ Röstzwiebeln geben den typischen Geschmack
- ✓ Ein echter Restaurantklassiker

GUT ZU WISSEN!

Zwiebelrostbraten ist besonders beliebt in Österreich, Schwaben und im Allgäu – jeder hat sein Geheimnis für die perfekte Sauce und knusprige Zwiebeln.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MIN.



GARZEIT
CA. 10–12 MIN.



SAUCE & ZWIEBELN
CA. 20 MIN.



KERNTEMPERATUR
54–56 °C (rosa)



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆
MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN

Fleisch 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

2



SCHARF ANBRATEN

Öl und 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten, ca. 2 Min. pro Seite.

3



FERTIG GAREN

Im vorgeheizten Ofen bei 120 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 8–12 Min. garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.

4



RUHEN LASSEN

Fleisch aus dem Ofen nehmen, locker mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. So bleibt es saftig.

5



ZWIEBELN SCHNEIDEN

Zwiebeln in feine Ringe schneiden. In Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Herausnehmen, salzen.

6



SAUCE ANSETZEN

Bratensatz mit Weißwein ablöschen, einkochen. Brühe, Sojasauce, Senf, Majoran und 1 Prise Zucker zugeben. Einköcheln lassen.



SAUCE VERFEINERN

Sauce mit kalter Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas Balsamico abschmecken.



ANRICHTEN

Fleisch in Scheiben schneiden, Sauce darüber geben und mit Röstzwiebeln toppen. Sofort servieren.

DIE PERFEKTE SAUCE



- Der Bratensatz ist die Basis für den vollen Geschmack.
- Mit Wein ablöschen und gut einköcheln lassen.
- Mit kalter Butter binden – das macht die Sauce schön sämig und glänzend.
- Ein Spritzer Balsamico sorgt für die perfekte Abrundung.

KRÄFTIG. HERZHAFT. EINFACH PERFEKT! ♥

SO SERVIEREN WIR



Traditionell mit Bratkartoffeln oder Spätzle. Auch lecker mit Röstkartoffeln oder Kartoffelpüree und einem knackigen Salat.

TIPPS & TRICKS



Das Fleisch nicht zu lange braten – es soll innen rosa bleiben und schön saftig.



Kerntemperatur im Blick behalten: 54–56 °C für rosa Roastbeef.



Zwiebeln langsam braten, dann werden sie knusprig und süßlich.



Übrig gebliebene Sauce schmeckt am nächsten Tag noch besser!

KLÖSSE – LOCKER & LECKER



- ✓ Am besten frisch zubereitet.
- ✓ Pellkartoffeln mehlig kochen.
- ✓ Heiß pressen!
- ✓ Mit etwas Stärke und Ei binden.
- ✓ Nicht zu fest kneten.
- ✓ In leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen!

PASSENDE GETRÄNKE



Dunkles Bier
oder Märzen



Kräfiger Rotwein
z. B. Spätburgunder,
Dornfelder oder Merlot



Alternativ:
Weißburgunder
oder Grüner Veltliner

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage haltbar.



Sauce und Fleisch
separat einfrieren –
bis zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FEIERTAG

TAFELSPITZ

DER KLASSIKER AUS DER WIENER KÜCHE

ZART, SAFTIG & VOLLER GESCHMACK

Einfach. Traditionell. Ein echtes Stück Heimat.

WENIG ZUTATEN,
VIEL ZEIT –
DAS MACHT DEN
GESCHMACK!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1–1,5 kg Tafelspitz
- 2 Liter Rinderbrühe oder Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchstange
- 2 Möhren
- 1 kleine Knollensellerie
- 1 Stück Selleriegrün
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Salz

DAZU:

- Schnittlauchsauce
- Apfeln (Meerrettich mit Apfel)
- Salzkartoffeln



DAS STÜCK: TAFELSPITZ

Das spitze Ende des Rindes – feinfaserig, zart und perfekt zum sanften Kochen.



- ✓ Feinfaserig & zart
- ✓ Wenig Fett, voller Geschmack
- ✓ Ideal zum Kochen
- ✓ Traditionell & bewährt

GUT ZU WISSEN!

Tafelspitz wird langsam in leicht siedender Brühe gegart – so bleibt das Fleisch saftig und zart. Die Brühe kann man hervorragend für Suppen und Saucen weiterverwenden.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MIN.



GARZEIT
CA. 2–2½ STD.



KERNTemperatur
ca. 85–90 °C



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	8
VORBEREITEN Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen. Nicht salzen!	ANSATZ Fleisch in kaltes Wasser geben. Zwiebel mit Nelken spicken, dazu geben. Langsam zum Kochen bringen.	GEMÜSE ZUGEBEN Sobald es leicht kocht, Schaum abschöpfen. Lauch, Möhren, Sellerie, Selleriegrün, Lorbeer und Pfefferkörner zugeben.	SANFT KÖCHELN Hitze reduzieren, leicht siedeln lassen. Deckel nur leicht auflegen. 2–2½ Stunden sanft garen.	GARPRÜFUNG Fleisch mit einer Gabel anstechen – sie sollte weich hineingleiten. Fleisch herausnehmen, warm halten.	AUFSCHNEIDEN Quer zur Faser in Scheiben schneiden. Nicht zu dünn – so bleibt es saftig und aromatisch.	BRÜHE VERWENDEN Brühe durch ein Sieb gießen – perfekt für Suppen, Saucen oder Risotto.	SERVIEREN Tafelspitz mit Kartoffeln, Gemüse, Schnittlauchsauce und Apfeln anrichten. Mit frischem Schnittlauch bestreuen.

DIE KLASSISCHEN BEILAGEN & SAUCEN

SNITTCLAUSAUCE

Mayonnaise oder Sauerrahm mit fein geschnittenem Schnittlauch, etwas Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer – frisch, cremig, perfekt.



APFELKREN (MEERRETTICH)

Frisch geriebener Meerrettich mit fein geriebenem Apfel, etwas Zitronensaft und Zucker. Scharf, fruchtig, einfach köstlich.



SO SERVIEREN WIR



Klassisch und unverändert gut: Tafelspitz, Salzkartoffeln, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce und Apfeln. Ein Genuss, der nie aus der Mode kommt.

TIPPS & TRICKS



Nicht kochen, sondern nur leicht siedeln – so bleibt das Fleisch zart.



Fleisch erst nach dem Garen salzen.



Die Brühe nie wegschütten – sie ist Gold wert!



Am besten schmeckt Tafelspitz am nächsten Tag, wenn er durchgezogen ist.



Übrig gebliebenes Fleisch eignet sich wunderbar für Rindersalat oder Suppenfleisch.

BEILAGEN-IDEEN



- ✓ Salzkartoffeln
- ✓ Petersilienkartoffeln
- ✓ Rösti oder Bratkartoffeln
- ✓ Semmelkren
- ✓ Cremespinat
- ✓ Rote Bete Salat

PASSENDGE TRÄNKE



Grüner Veltliner
oder Riesling
(trocken)



Blauer Zweigelt
oder Pinot Noir
(leicht & elegant)



Helles Bier
oder Wiener
Lager



Mineralwasser
still oder
medium

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
gut abgedeckt
2–3 Tage haltbar.



Einfrieren möglich –
Fleisch in Scheiben und
Brühe getrennt einfrieren.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

BURGUNDERBRATEN

ZART, SAFTIG & VOLLER AROMA

Ein Klassiker mit Rotwein und herzhaftem Geschmack.



EIN FESTESSEN,
DAS IMMER
BEGEISTERT!



ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1,5-1,8 kg Rinderbraten (aus der Schulter oder Keule)
- 2 EL Öl oder Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml trockener Rotwein (z. B. Burgunder)
- 400 ml Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Thymian
- 1 TL Rosmarin
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Speisestärke zum Binden (nach Bedarf)

DAZU:

Semmelknödel, Spätzle,
Rotkohl oder Rosenkohl



DAS STÜCK: RINDERKEULE

Die Keule ist kräftig im Geschmack, hat feine Fasern und bleibt beim langen Schmoren besonders saftig. Ideal für Braten, die Zeit und Ruhe brauchen.



- ✓ Kräftig & aromatisch
- ✓ Durch das Schmoren wunderbar zart
- ✓ Typisch herzhaft im Geschmack
- ✓ Ideal für Festtage & Gäste
- ✓ Am besten am Vortag vorbereiten



GUT ZU WISSEN!

Der Burgunderbraten verdankt seinen Namen der Zubereitung in kräftigem Rotwein – am besten einem Burgunder. Das lange Schmoren macht das Fleisch besonders zart und aromatisch.



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MIN.



GARZEIT
CA. 2 ½ – 3 STD.



KERNTemperatur
58 – 62 °C



PORTIONEN
4 – 6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT

★★★★☆

MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	8
VORBEREITEN	ANBRATEN	GEMÜSE ANBRATEN	TOMATENMARK	ABLÖSCHEN	SCHMOREN	GAREN	RUHEN & SERVIEREN
Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.	Öl oder Butterschmalz erhitzen. Fleisch rundum kräftig anbraten und herausnehmen.	Zwiebeln, Möhren, Lauch und Knoblauch anbraten, bis sie Farbe bekommen.	Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.	Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz lösen. Kurz einkochen lassen.	Fleisch zurück in den Topf. Brühe, Gewürze und Kräuter zugeben.	Zugedeckt bei niedriger Hitze 2 ½ – 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist.	Fleisch 10 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und mit Sauce servieren.

DIE PERFEKTE SAUCE



- Bratensatz durch ein Sieb passieren.
- Sauce einkochen lassen.
- Nach Bedarf mit Speisestärke oder etwas kalter Butter binden.
- Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Preiselbeeren abschmecken.

KRÄFTIG, SAMTIG & VOLLER GESCHMACK! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Rotkohl und Semmelknödeln oder Spätzle – ein Festessen, das immer passt. ♥

TIPPS & TRICKS



Noch aromatischer wird der Braten, wenn er über Nacht im Rotwein mariniert wird.



Am besten schmeckt er am nächsten Tag – einfach wieder erwärmen.



Reste eignen sich perfekt für Sandwiches oder als Füllung für Bratwurst im Brötchen.



Frühzeitig beginnen – Zeit ist das Geheimnis eines zarten Burgunderbratens.

BEILAGEN – KLASSISCH & LECKER



Rotkohl

Semmelknödel

Spätzle

Rosenkohl

PASSENDE GETRÄNKE



Burgunder
Spätburgunder
oder Dornfelder



Kräftiger
Merlot oder
Cabernet Sauvignon



Dunkles Bier
oder Bockbier



Mineralwasser
still oder
klassisch

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2-3 Tage
haltbar.



Gut verpackt
einfrieren –
bis zu 3 Monate.



GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

HACKBRATEN

SAFTIG, WÜRZIG & HERZHAFT GUT

Ein Klassiker, den alle lieben.



EINFACH GEMACHT,
IMMER LECKER,
UND SCHMECKT DER
GANZEN FAMILIE!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 800 g gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 altbackenes Brötchen oder 2 Scheiben Toast
- 100 ml Milch
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz & schwarzer Pfeffer
- etwas Öl zum Anbraten

FÜR DIE GLASUR

- 2 EL Ketchup
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig



DAS STÜCK: HACKFLEISCH

Hackfleisch ist vielseitig und ideal für saftigen Hackbraten. Die Mischung aus Rind und Schwein sorgt für Geschmack und Saftigkeit.



- ✓ Saftig & herzhaft im Geschmack
- ✓ Einfach zuzubereiten
- ✓ Perfekt für die ganze Familie
- ✓ Vorbereiten & aufwärmen – schmeckt fast noch besser!



GUT ZU WISSEN!

Hackbraten bleibt besonders saftig, wenn das Brötchen gut in Milch eingeweicht wird und du ihn nicht zu lange backst. Kurz ruhen lassen – dann lässt er sich perfekt schneiden!



AUF EINEN BLICK



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MIN.



GARZEIT
CA. 60 MIN.



KERNTemperatur
70–72 °C



PORTIONEN
4–6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT



MITTEL

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	8
VORBEREITEN	ANBRATEN	EINWEICHEN	VERMENGEN	FORMEN	BESTREICHEN	BACKEN	RUHEN & SERVIEREN
Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Brötchen in Milch einweichen.	Zwiebel in etwas Öl glasig anbraten, Knoblauch kurz mitdünsten.	Brötchen gut ausdrücken und in eine große Schüssel geben.	Hackfleisch, Ei, Tomatenmark, Senf, Worcestersauce, Gewürze und Zwiebel dazugeben. Kräftig verkneten.	Hackmasse zu einem Laib formen und in eine gefettete Auflaufform legen.	Für die Glasur alle Zutaten verrühren und den Braten damit gleichmäßig bestreichen.	Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Min. backen.	Hackbraten 5–10 Min. ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

DIE PERFEKTE SAUCE



- Bratensatz mit 1 EL Tomatenmark anrösten.
- Mit 250 ml Brühe ablöschen und aufkochen.
- Mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken.
- Nach Wunsch mit Sahne verfeinern.

WÜRZIG, SÄMIG & EINFACH LECKER! ♥

SO SERVIEREN WIR



Klassisch mit Kartoffelpüree und Gemüse – ein Wohlfühlgericht, das immer passt. ♥

TIPPS & TRICKS



Für extra Saftigkeit: Nicht zu mageres Hackfleisch verwenden.



Hackbraten lässt sich prima vorbereiten und am nächsten Tag aufwärmen.



Kerntemperatur prüfen – so bleibt er perfekt saftig.



Reste schmecken kalt im Sandwich oder als Hackbraten-Brötchen.

BEILAGEN – KLASSISCH & LECKER



PASSENDE GETRÄNKE



Kräftiger Rotwein
z. B. Dornfelder



Helles Bier oder
Dunkles Bier



Mineralwasser
still oder
klassisch



Traubensaft oder
Apfelsaft klar

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage
haltbar.



Gut verpackt
einfrieren –
bis zu 3 Monate.

♥ GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥



KLASSIKER

FÜR SONNTAG
UND FESTTAG

MEDITERRANER PUTEN-KRÄUTERBRATEN

SAFTIG, LEICHT & VOLLER SONNENGESCHMACK

Ein aromatischer Braten wie ein Urlaub am Mittelmeer.

MEDITERRAN
GENIESSEN –
EINFACH, LEICHT
UND SO LECKER!

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

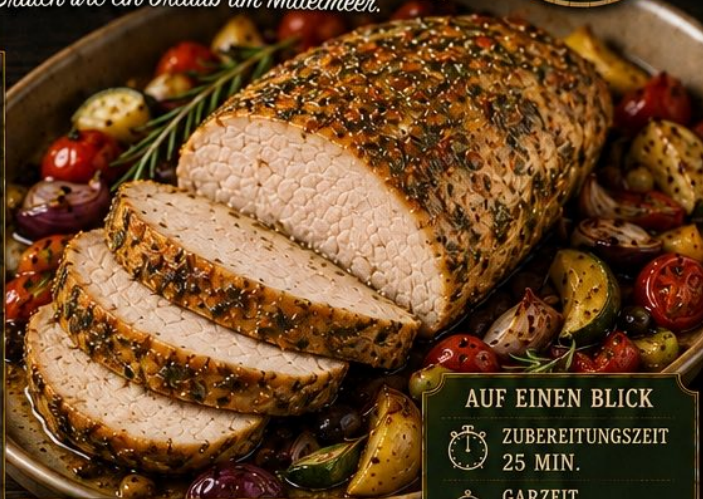
- 1–1,2 kg Putenbrust (am Stück)
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Abrieb + Saft)
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Honig
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL Rosmarin (gehackt)
- 1 TL Basilikum (getrocknet oder frisch)
- ½ TL Paprikapulver edelsüß
- Salz & schwarzer Pfeffer
- 100 ml Weißwein oder Hühnerbrühe
- 12 Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 gelbe Paprika
- 50 g schwarze Oliven (entsteint)
- Frische Petersilie zum Garnieren

DAS STÜCK: PUTENBRUST

Putenbrust ist mager und proteinreich, bleibt aber bei richtiger Zubereitung saftig und zart. Die mediterrane Kräuterkruste sorgt für ein intensives Aroma und eine herrlich duftende Kruste.



- ✓ Leicht & bekömmlich
- ✓ Mediterran aromatisch
- ✓ Perfekt für Gäste & Familie
- ✓ Schmeckt warm & kalt
- ✓ Ideal zum Vorbereiten



GUT ZU WISSEN!

Putenbraten gelingt besonders saftig, wenn du ihn nicht zu heiß und nicht zu lange garst. Nach dem Ruhen schneiden – so bleiben die Säfte im Fleisch.

Die mediterrane Marinade macht ihn auch am nächsten Tag noch köstlich!



AUF EINEN BLICK

- ZUBEREITUNGSZEIT
25 MIN.
- GARZEIT
CA. 70–75 MIN.
- KERNTEMPORATUR
72–74 °C
- PORTIONEN
4–6 PERSONEN
- SCHWIERIGKEIT
★★★★★
EINFACH

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1	2	3	4	5	6	7	8
MARINADE RÜHREN Olivenöl, Knoblauch, Zitronenabrieb & -saft, Senf, Honig und alle Kräuter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.	EINREIBEN Putenbrust rundum mit der Marinade einreiben und mind. 30 Min. (besser: 2–4 Std.) im Kühlschrank ziehen lassen.	GEMÜSE VORBEREITEN Tomaten, Zwiebel, Zucchini und Paprika in grobe Stücke schneiden. Oliven und etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano dazugeben.	ANBRATEN Braten in heißem Öl rundum kräftig anbraten, bis er goldbraun ist. Gemüse drumherum verteilen.	ABLÖSCHEN Mit Weißwein oder Brühe ablöschen. Das bringt Aroma und hält den Braten schön saftig.	GAREN Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 70–75 Min. garen, bis 72–74 °C Kerntemp. erreicht sind.	RUHEN LASSEN Braten aus dem Ofen nehmen, locker mit Alufolie abdecken und ca. 10 Min. ruhen lassen.	AUFSCHNEIDEN In Scheiben schneiden, mit dem Schmortud und dem Gemüse servieren. Mit frischer Petersilie bestreuen.

DIE PERFEKTE SAUCE



- Schmortud durch ein Sieb in einen Topf passieren.
- Bei Bedarf etwas Brühe angießen.
- 1 TL Dijon-Senf einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- Wer mag, mit 1 TL Honig abrunden.

LEICHT, AROMATISCH & WUNDERVOLL! ♥

SO SERVIEREN WIR



Wir servieren dazu Rosmarinkartoffeln, gebratenes Gemüse oder Couscous. Ein frischer Rucola-Salat mit Tomaten und Parmesan rundet das mediterrane Menü perfekt ab.

TIPPS & TRICKS

- Ein trockener Weißwein wie Pinot Grigio oder Sauvignon Blanc passt hervorragend.
- Kerntemperatur nicht überschreiten – so bleibt der Braten schön saftig.
- Kalt aufgeschnitten ist er ideal für Sandwiches, Salate oder als Vorspeise.
- Die Marinade eignet sich auch wunderbar für Hähnchen oder Gemüsesspieße.

BEILAGEN – MEDITERRAN & LECKER



Rosmarin-kartoffeln

Couscous mit Kräutern

Gegrilltes Gemüse

Rucola-Tomaten-Salat

Bohnen-salat

PASSENDE GETRÄNKE



Grüner Veltliner oder Pinot Grigio

Roséwein trocken

Helles Bier oder Radler

Mineralwasser mit Zitrone

Eistee mit Zitrone

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank
2–3 Tage
haltbar.



Gut verpackt
einfrieren –
bis zu 3 Monate.

GUTES ESSEN. GEMEINSAME ZEIT. ECHTER GENUSS. ♥

KARTOFFELKNÖDEL

AUS ROHEN KARTOFFELN – TRADITIONELL & ECHT

Goldgelb, herzhaft und wie früher.

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 TL Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2–4 EL Kartoffelstärke, falls nötig

FÜR DIE FÜLLUNG

- 2 Scheiben Toastbrot oder 1 Brötchen
- 1 EL Butter

AUF EINEN BLICK



Zubereitungszeit:
ca. 40 Min.



Garzeit:
20–25 Min.



Menge:
8 Knödel



Schwierigkeit:
mittel



SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



CROÛTONS RÖSTEN

Brot würfeln und in Butter goldbraun rösten.

2



KARTOFFELN REIBEN

Kartoffeln schälen, fein reiben und sofort in ein Tuch geben.

3



KRÄFTIG AUSDRÜCKEN

Kartoffelmasse sehr kräftig ausdrücken. Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen.

4



STÄRKE GEWINNEN

Kartoffelwasser 10 Minuten stehen lassen. Wasser vorsichtig abgießen; die abgesetzte Stärke bleibt zurück.

5



MASSE MISCHEN

Kartoffelmasse mit der natürlichen Stärke, Salz und Muskat gründlich mischen. Nur falls nötig 2–4 EL Kartoffelstärke ergänzen.

6



KNÖDEL FORMEN

Mit nassen Händen 8 Knödel formen und jeweils einige Croûtons in die Mitte drücken.

7



GAR ZIEHEN

Einen Probeknödel in siedendem Salzwasser garen. Hält er, restliche Knödel einlegen und 20–25 Minuten ziehen lassen. Nicht sprudelnd kochen.

DIE ENTSCHEIDENDE REGEL



Je trockener die ausgedrückte Kartoffelmasse, desto besser halten die Knödel.



DER PROBEKNÖDEL

Zerfällt er, noch etwas Kartoffelstärke in die Masse einarbeiten.



TYPISCHE FEHLER



- Kartoffelmasse nicht fest genug ausgedrückt.
- Wasser kocht zu stark.
- Zu viel zusätzliche Stärke macht Knödel gummiartig.



PASST BESONDERS ZU

Schweinebraten • Sauerbraten
Gulasch • Ente und Gans



AUFBEWAHRUNG

Gekochte Knödel im Kühlschrank 2 Tage haltbar.
In Scheiben gebraten schmecken Reste besonders gut.



DER KNÖDEL BRAUCHT RUHE. DIE SOÛE DEN KNÖDEL.

SEMMELKNÖDEL

LOCKER, HERZHAFT & PERFEKT ZUM BRATEN

Der Klassiker für kräftige Soßen.

ZUTATEN

FÜR 4-6 PERSONEN

- 6 altbackene Brötchen (ca. 300 g)
- 250 ml Milch
- 2 Eier (Größe M)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- optional: 1-2 EL Semmelbrösel

AUF EINEN BLICK



Zubereitungszeit:
ca. 25 Min.



Garzeit:
15-20 Min.



Menge:
6-8 Knödel



Schwierigkeit:
leicht



SO WIRD'S GEMACHT - SCHRITT FÜR SCHRITT



BRÖTCHEN SCHNEIDEN

Brötchen in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden.



MILCH ERWÄRMEN

Milch nur erwärmen, nicht kochen. Über die Brötchen gießen und 10 Minuten ziehen lassen.



ZWIEBEL DÜNSTEN

Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Petersilie kurz mitdünsten.



MASSE MISCHEN

Eier, Zwiebel und Petersilie zu den eingeweichten Brötchen geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



RUHEN LASSEN

Alles vorsichtig vermengen und 10 Minuten ruhen lassen. Nicht zu stark kneten.



KNÖDEL FORMEN

Mit nassen Händen 6-8 gleich große Knödel formen. Ist die Masse zu weich, wenig Semmelbrösel einarbeiten.



GAR ZIEHEN

In reichlich siedendem Salzwasser 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen.

TYPISCHE FEHLER



- Sprudelndes Wasser lässt Knödel zerfallen.
- Zu starkes Kneten macht sie kompakt.
- Frische Brötchen nehmen zu wenig Flüssigkeit auf.

DER PROBEKNÖDEL



Zuerst einen kleinen Probeknödel garen. Zerfällt er, etwas Semmelbrösel in die Masse geben.



PASST BESONDERS ZU



Schweinebraten

Räuberbraten

Sauerbraten

Pilzrahmgerichte



AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank 2 Tage haltbar.
Gekochte Knödel lassen sich gut einfrieren.



SOßE LIEBT KNÖDEL. UND KNÖDEL LIEBEN GEDULD.

ZUTATEN

FÜR 4–6 PERSONEN

- 6 altbackene Brötchen (ca. 300 g)
- 250 ml Milch
- 3 Eier (Größe M)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

AUßERDEM

- hitzebeständige Frischhaltefolie
- Alufolie

SERVIETTENKNÖDEL

IN SCHEIBEN SERVIERT – LOCKER & FESTLICH

Die elegante Schwester des Semmelknödels.



AUF EINEN BLICK



Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.



Garzeit:
25–30 Min.



Menge:
1 Rolle / ca. 10 Scheiben



Schwierigkeit:
mittel

★★★★☆

SO WIRD'S GEMACHT – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



BRÖTCHEN SCHNEIDEN

Brötchen in kleine Würfel schneiden.

2



MILCH ERWÄRMEN

Milch erwärmen, über die Brötchen, gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

3



ZWIEBEL DÜNSTEN

Zwiebel fein würfeln, in Butter glasig dünsten und Petersilie kurz mitdünsten.

4



MASSE MISCHEN

Eier und Zwiebelmischung zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vorsichtig vermengen.

5



ROLLE FORMEN

Masse auf hitzebeständige Frischhaltefolie geben und zu einer festen Rolle von etwa 6 cm Durchmesser formen.

6



SICHER VERPACKEN

Folie an den Enden fest zudrehen. Rolle zusätzlich dicht in Alufolie wickeln.

7



GAR ZIEHEN

In einem großen Topf knapp unter dem Siedepunkt 25–30 Minuten gar ziehen lassen. Einmal wenden.

8



AUFSCHNEIDEN

5 Minuten ruhen lassen, auspacken und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

WARUM SERVIETTENKNÖDEL?



Gleichmäßige Scheiben, festliche Optik und besonders praktisch für viele Gäste.



TYPISCHE FEHLER



• Wasser kocht sprudelnd.



• Rolle ist zu locker gewickelt.



• Knödel wird sofort heiß angeschnitten.

TIPP FÜR DEN NÄCHSTEN TAG



Scheiben in Butter auf beiden Seiten goldbraun braten.



PASST BESONDERS ZU



Rinderbraten



Wildbraten



Pilzrahmgerichte



Gulasch

AUFBEWAHRUNG



Im Kühlschrank 2 Tage haltbar. Die ganze Rolle oder einzelne Scheiben lassen sich einfrieren.



ERST DIE ROLLE. DANN DIE SCHEIBE. DANN DIE SOßE. ♥



BRATENWISSEN SPEZIAL

WELCHER BRATENREST WIRD WAS?

Übrig geblieben? Perfekt!
Mit dem richtigen Bratenrest zauberst du im Handumdrehen neue, köstliche Gerichte.



DAS PASST ZUSAMMEN – WELCHER BRATENREST EIGNET SICH WOFÜR?

BRATENREST	BESCHREIBUNG	IDEAL FÜR	TIPP	NICHT IDEAL FÜR
 RINDERBRATEN	Kräftig im Geschmack, feste Faser, bleibt auch aufgewärmt saftig.	✓ Bratenaufschnitt & Sandwiches ✓ Rindergeschnetzeltes ✓ Suppe & Eintöpfe ✓ Pfannengerichte, z. B. mit Pilzen ✓ Curry & Wokgerichte	 Quer zur Faser schneiden – dann bleibt das Fleisch zart.	✗ Feine Salate ✗ Roh essen (z. B. Carpaccio) ✗ Sehr kurze Garzeiten
 SCHWEINEBRATEN	Zart, mild im Geschmack, oft etwas fettiger – perfekt für viele Alltagsgerichte.	✓ Bratenscheiben mit Soße ✓ Geschnetzeltes in Rahmsoße ✓ Nudelgerichte ✓ Überbacken mit Käse ✓ Pulled Pork (gezupft & gewürzt)	 Fett mitverwenden – es bringt Geschmack und Saftigkeit.	✗ Sehr heiße Zubereitung ohne Soße (wird trocken) ✗ Roh oder kalt ohne Sauce
 KALBSBRATEN	Fein und mild, besonders zart. Ideal für leichte, feine Gerichte.	✓ Kalbsrahmgeschnetzeltes ✓ Frikassee ✓ Feine Pastagerichte ✓ Vitello Tonnato ✓ Leichte Suppen	 Nicht zu stark würzen – das zarte Aroma soll bleiben.	✗ Stark gewürzte, scharfe Gerichte ✗ Lange, trockene Aufbewahrung
 PUTENBRATEN	Mager, zart, leicht – auch kalt sehr angenehm.	✓ Putenstreifen-Salat ✓ Pasta mit Putenstreifen ✓ Curry & asiatische Gerichte ✓ Überbackene Aufläufe ✓ Wraps & Sandwiches	 Mit etwas Sauce oder Dressing bleibt es saftig.	✗ Langes Aufwärmen ohne Soße ✗ Zu trockene Zubereitung
 LAMMBRATEN	Kräftig & aromatisch, oft mit Kräutern oder Knoblauch.	✓ Lampfanne mit Gemüse ✓ Mediterrane Pastagerichte ✓ Lammcurry ✓ Fladenbrot-Wraps ✓ Linsengerichte	 Kombiniere mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian oder Joghurt.	✗ Sehr milde, fade Gerichte ✗ Kalte Speisen ohne Gewürze
 WILD BRATEN (HIRSCH, REH, WILDSCHWEIN)	Intensiv & wildwürzig, etwas fester in der Faser.	✓ Wildragout & Schmorgerichte ✓ Pilzgerichte & Spätzle ✓ Wildburger oder -bolognese ✓ Pâté oder Terrine ✓ Deftige Suppen	 Mit Preiselbeeren, Rotkraut oder Pilzen harmonisiert es perfekt.	✗ Sehr milde Gerichte ohne Aroma ✗ Kurz gebraten ohne Sauce

ALLGEMEINE TIPPS FÜR BRATENRESTE



RICHTIG AUFBEWAHREN

Reste innerhalb von 2 Stunden abkühlen lassen und im Kühlschrank (max. 4 °C) 2–3 Tage aufbewahren.



EINFRIEREN LOHNT SICH

Portionsweise einfrieren – so hast du immer eine schnelle Lösung parat. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.



RICHTIG AUFSCHNEIDEN

Immer quer zur Faser schneiden – so bleibt das Fleisch zart und saftig.

MIT FLÜSSIGKEIT AUFWÄRMEN

Reste mit etwas Brühe, Soße oder Wasser erwärmen – so bleibt es saftig und wird nicht trocken.



KRÄUTER & GEWÜRZE NUTZEN

Neue Gewürze und Kräuter verleihen dem Bratenrest ein völlig neues Aroma.

SCHNELLE IDEEN FÜR NEUE GERICHTE



BRATEN-SANDWICH

Mit Senf, Rucola und Röstzwiebeln.



BRATEN-PFANNE

Mit Gemüse, Kräutern und Soße.



NUDEL-PFANNE

Bratenstreifen, Gemüse, Sahnesoße, Pasta.



BRATEN-SUPPE

Mit Gemüse, Nudeln oder Reis.



AUFLAUF

Mit Kartoffeln, Gemüse und Käse überbacken.



CURRY

Braten in Currysoße mit Reis.



FAZIT:

Bratenreste sind ein Schatz in deiner Küche. Mit ein wenig Kreativität entstehen daraus im Handumdrehen neue Lieblingsgerichte.





GUTER BRATEN
IST KOSTBAR.
RESTE SIND
KEIN ABFALL,
SONDERN
KULINARISCHE
CHANCEN.



BRATENWISSEN SPEZIAL

AUS RESTEN WIRD EIN NEUES ESSEN

Kreativ. Nachhaltig. Unwiderstehlich lecker.



WERTSCHÄTZEN.
VERWERTEN.
GENIESSEN.



Übrig gebliebener Braten muss nicht im Kühlschrank verstauben. Mit ein paar Handgriffen entstehen daraus völlig neue Gerichte – oft sogar noch aromatischer als am ersten Tag.

RESTE – CLEVER VERWERTET



RINDERBRATEN

wird zu ...

- Rindergeschnetzeltem
- Stroganoff
- Chili con Carne
- Sandwiches



SCHWEINEBRATEN

wird zu ...

- Schaschlikpfanne
- pulled Pork (gezupft)
- Bratwurst-Brät
- Pizza oder Flammkuchen



KALBSBRATEN

wird zu ...

- Vitello tonnato
- Kalbsgeschnetzeltem
- Pasta mit Kalbfleisch
- Kalbsfrikadellen



PUTENBRATEN

wird zu ...

- Puten-Curry
- Putenstreifen-Salat
- Wraps & Sandwiches
- Nudelaufbau



LAMMBRATEN

wird zu ...

- Lamm-Tajine
- Lamm-Pita
- Lamm-Curry
- Shepherd's Pie



WILDBRATEN

wird zu ...

- Wildragout
- Wildfrikadellen
- Wildburger
- Pasta mit Waldpilzen



HACKBRATEN

wird zu ...

- Hackbraten-Würfel süß-sauer
- Bolognese
- Frikadellen
- Auflauf



KRUSTENBRATEN

wird zu ...

- Bratenwürfel mit Sauce
- Bratkartoffelpfanne
- Eintopf
- Partysnack (würzen & rösten)



ROLLBRATEN

wird zu ...

- Scheiben aufwärmen
- Rolle in Sauce
- Geschnetzeltes
- Kartoffel-Rollbraten-Auflauf



GEFLÜGELBRATEN

wird zu ...

- Hühnerfrikassee
- Geflügel-Curry
- Geflügelsalat
- Lasagne



SO KLAPPT'S AM BESTEN

- ✓ Reste schnell abkühlen lassen und luftdicht verpacken.
- ✓ Im Kühlschrank 2–3 Tage haltbar oder einfrieren.
- ✓ Beim Aufwärmen: lieber sanft und mit etwas Flüssigkeit (Brühe, Sauce, Wasser).
- ✓ Kräuter, Gewürze und frische Zutaten bringen den Rest auf ein neues Level.
- ✓ Soßenreste immer mitverwenden – sie sind Geschmack pur!



TIPP: Kleine Portionen einfrieren – perfekt für spontane Gerichte.



BASIS-IDEEN FÜR VIELE GERICHTE



Bratensauce verfeinern

Mit Brühe, Sahne, Wein oder Tomaten aufgießen – fertig ist eine neue Sauce.



Zerzupfen oder würfeln

Fleisch in Stücke zupfen oder würfeln – ideal für Pfanne, Eintopf oder Wraps.



Mit Gemüse kombinieren

Frisches Gemüse oder Reste dazu – ausgewogen und bunt.



Mit Kohlenhydraten ergänzen

Nudeln, Reis, Kartoffeln, Couscous oder Brot machen satt und glücklich.



Überbacken & gratinieren

Mit Käse überbacken – im Ofen wird aus Resten ein Highlight.

AUFWÄRMEN – ABER RICHTIG



PFANNE

Bei mittlerer Hitze mit etwas Flüssigkeit. Regelmäßig wenden.



OFEN

Mit Sauce abdecken oder in Auflaufform geben. 140–160 °C, abgedeckt.



MIKROWELLE

In einem Gefäß mit Deckel und etwas Flüssigkeit. Zwischendurch umrühren.



DÄMPFEN

Schonend im Dämpfeinsatz oder mit Deckel dünsten – ideal für Geflügel.

INSPIRATION – AUS WENIG RESTEN WIRD GROSSE KÜCHE



BRATEN-SANDWICH
Mit Senf, Rucola und Röstzwiebeln.



BRATEN-PFANNE
Mit Gemüse, Kräutern und Sauce.



NUDEL-AUFLAUF
Mit Bratenstreifen, Sauce und Käse überbacken.



HERZHAFTES SUPPE
Mit Gemüse, Nudeln oder Kartoffeln.



WRAPS
Mit Salat, Sauce und Bratenstreifen.



PIZZA / FLAMMKUCHEN
Mit Braten, Zwiebeln und Käse belegen.



RESTE SIND KEIN KOMPROMISS – SIE SIND KREATIVITÄT, GENUSS UND WERTSCHÄTZUNG.



Gutes bleibt. Nichts verschwendet. Alles lecker.

Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026



GUTES FLEISCH.
RICHTIGE ZEIT.
PERFEKTES
ERGEBNIS.



BRATENWISSEN SPEZIAL

BRATEN

DAS WISSEN. DIE REZEPTE.

Perfekt gemacht.



MEHR WISSEN.
MEHR GENUSS.
ECHTER
GESCHMACK.



DEIN KOMPLETTER GUIDE FÜR BRATEN, WISSEN & GENUSS



7 INFORMATIONS-SEITEN

Wissen, das den Unterschied macht.

- ✓ Vom Fleisch & den Garzeiten
- ✓ über Bräter, Marinaden & Soßen
- ✓ bis zu Fehlern & Lösungen.
- ✓ Für perfekte Ergebnisse – jedes Mal.

THEMEN IM ÜBERBLICK:

- 1 Der perfekte Braten – das Grundprinzip
- 2 Welches Fleisch für welchen Braten?
- 3 Bräter, Römertopf, Airfryer oder Grill?
- 4 Marinieren & Beizen – ja oder nein?
- 5 Temperatur & Garzeit
- 6 Die perfekte Bratensoße
- 7 Die häufigsten Fehler – und wie man den Braten rettet

*Echter Geschmack
beginnt mit Wissen –
und endet mit
Genuss.*



PRAKTISCHES WISSEN

Verständlich erklärt &
sofort umsetzbar.



22 BRATEN-REZEPTE

Klassisch, raffiniert, herzhaft.

- ✓ Vom Schweinebraten bis zum Wildbraten.
- ✓ Von Alltagsklassikern bis zu besonderen Sonntagsbraten.
- ✓ Für jeden Geschmack das richtige Rezept.

FÜR JEDEN ANLASS:

- ♥ Saftig & zart
- ♥ Aromatisch & würzig
- ♥ Krustig & knusprig
- ♥ Gefüllt, geschmort oder gebraten
- ♥ Mit Soßen, Beilagen & Tipps



SICHERE ERGEBNISSE

Tipps & Tricks für perfekte
Braten – garantiert.



FÜR JEDEN KOCH

Ob Anfänger oder Profi –
hier ist für alle etwas dabei.



2 BONUS-SEITEN

Nichts wird verschwendet.

- ✓ Bratenreste clever verwerten –
kreativ & lecker.
- ✓ Aus Resten werden neue
Lieblingsgerichte.
- ✓ Gut für dich. Gut für die Umwelt.

BONUS IM ÜBERBLICK:

- 8 Welcher Bratenrest wird was?
- 9 Aus Resten wird ein
neues Essen



MIT LEIDENSCHAFT ZUM DETAIL

Weil gute Küche
Liebe zum Detail braucht.

*Gutes Fleisch. Richtige Zeit.
Der richtige Braten.
Perfekt gemacht.*



EIN GUTER BRATEN IST MEHR ALS NUR FLEISCH –
ER IST HANDWERK, GEDULD UND LEIDENSCHAFT.
MIT DIESEM GUIDE GELINGT ER DIR IMMER.

