

**JETZT KATALOG  
MITNEHMEN**  
+ Bestellschein ausfüllen

# EDEKA PREMIUM FLEISCH

*Edition 2025*

## BEEF CUTS

Verleihen Sie Ihrem  
Fleischgenuss eine  
neue Dimension

## IRISCHES LAMM

Zartes Fleisch mit  
außergewöhnlichem  
Geschmack



## BAUERNSCHÄTZE

Qualitätsfleisch aus Ihrer Region

Wir  Lebensmittel.





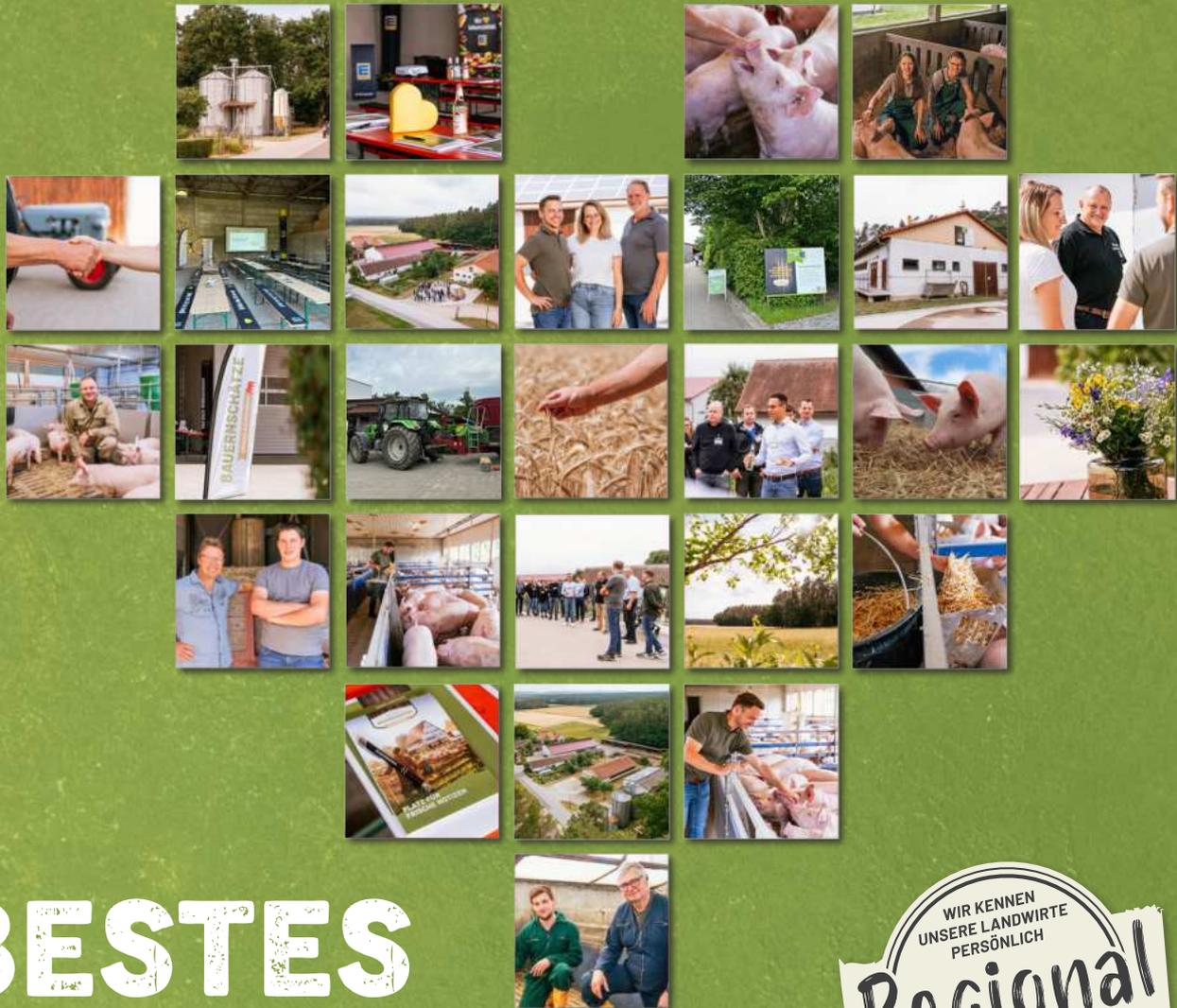
**ENTDECKEN SIE IN UNSEREM KATALOG  
HOCHWERTIGES PREMIUMFLEISCH  
FÜR BESONDERE KULINARISCHE  
MOMENTE. FINDEN SIE TIPPS ZUR  
PERFEKTEN ZUBEREITUNG & INTER-  
ESSANTES HINTERGRUNDWISSEN.**

*Viel Spass beim Stöbern und Schlemmen.*



# BAUERNSCHÄTZE

100% REGIONAL



# BESTES FLEISCH



VON REGIONALEN LANDWIRTEN



## Mehr Regionalität\*

Direkt aus Franken, Sachsen, Thüringen, Saale-Unstrut und der Oberpfalz



## Mehr Tierwohl

Kompromisslose Erfüllung aller modernen Tierwohl-Standards



## Mehr Wertschätzung

Faire Bezahlung & langfristige Partnerschaft mit unseren Landwirten



## PUTEN- BRATEN MIT KRÄUTERN

### AUS DER OBERKEULE

Ein **Putenrollbraten** aus der Oberkeule ist eine köstliche und magere Alternative. Mit einer würzigen Marinade und schonender Zubereitung im Ofen wird der Putenrollbraten aus der Oberkeule zart und saftig.



*Kosten Sie das Fleisch von regionalen Puten aus und erleben Sie kulinarische Freuden! Alle unsere Rezepte sind online verfügbar. Scannen Sie einfach den QR-Code und legen Sie los!*



## PUTEN- MEDAILLONS MIT SPINAT

### AUS DER BRUST

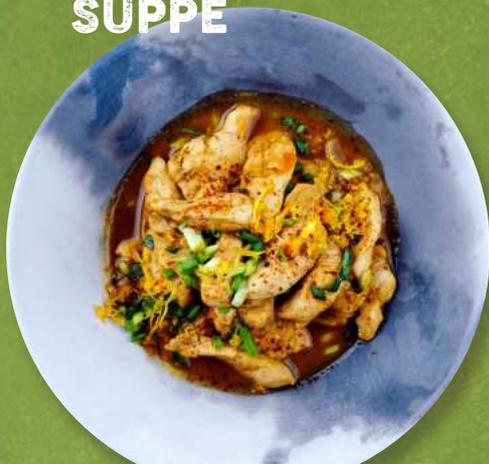
Die Putenbrust ist der größte und mit ihrem geringen Fettanteil auch der wertvollste Teil der Pute. Typischerweise ist dieses Putenfleisch schön mager und reich an Eiweiß. Die Putenbrust eignet sich hervorragend für **Schnitzel**, **Gulasch** und **Braten**.



### AUS DEM FLÜGEL

Die Putenflügel eignen sich für die Zubereitung von kräftigen **Geflügel-suppen**. Nach dem Kochen kann die Haut abgezogen, das Fleisch vom Knochen gelöst und als Einlage verwendet werden. Aber auch mit würziger Marinade der Flügel im Rohr gebraten oder gegrillt werden.

## PUTEN- SUPPE



## PUTEN- KEULE AUS DEM OFEN

### AUS DER UNTERKEULE

Die Unterkeule unterscheidet sich von der Oberkeule durch das etwas stärker mit Sehnen durchzogene Fleisch. Putenunterkeulen können besonders für **Gulasch** und zum **Schmoren** im Ganzen verwendet werden.





# BAUERNSCHÄTZE

100% REGIONAL

## AUS DEM NACKEN

Der saftige und zarte Schweinenacken ist ein wahrer Genuss für jeden Fleischliebhaber. Dieses besondere Stück Fleisch besitzt eine unvergleichliche Marmorierung. Köstliche **Steaks** für den Grill werden aus dem Nacken geschnitten, der auch als Hals oder Kamm bezeichnet wird. Der Nacken eignet sich auch sehr gut als **Braten**.



## ROLLBRATEN VOM GRILL



## AUS DER SCHULTER

Ideal zum Schmoren **im Ganzen**. Ohne Speck und Schwarte wird das dicke Schulterstück auch gerne in Würfel geschnitten und für **Ragouts** oder **Gulasch** verwendet. Sehr gut auch für **Hackfleisch** geeignet.



## FLEISCH LAUCH EINTOPF



## SCHWEINEFILET GRILLSPIESSE



## FILET

Filet oder Lende genannt – ist das zarteste Teilstück des Schweins und daher auch besonders beliebt. Es ist sehr mager mit nur etwa 2-5% Fett und wird daher nur kurz angebraten und zartrosa genossen.



## SURHAXE



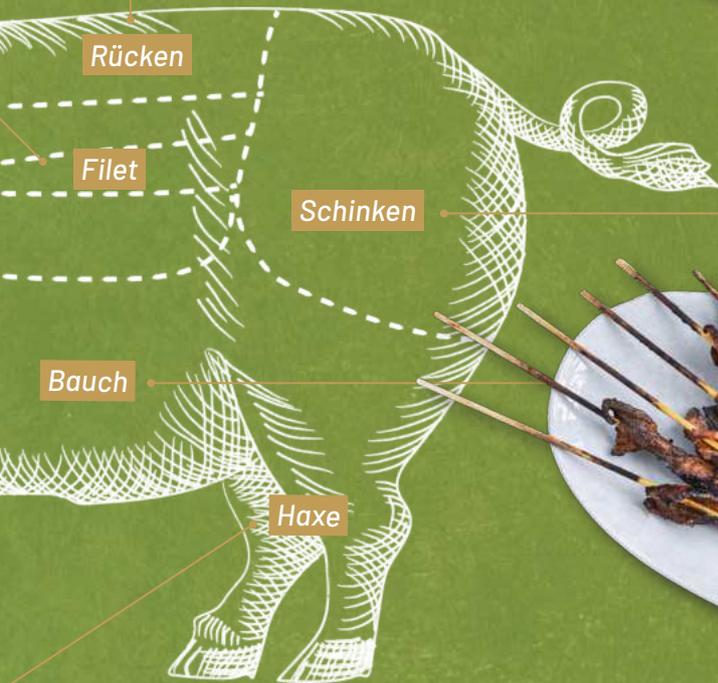
## AUS DER HAXE

Das Eisbein, auch Schinkenbein oder Haxe genannt, findet sich an Schulter und Schinken – **Vorder-** und **Hintereisbein**. Es eignet sich frisch oder gepökelt zum Braten, Kochen und Grillen.

## AUS DEM RÜCKEN

Der zarte Schweinerücken eignet sich ideal zum Grillen und Kurzbraten, ob als **Braten** oder in Form von **Koteletts**, **Kotelettrippen** oder **Steaks**. Die richtige Kerntemperatur ist entscheidend, egal ob du ihn lieber rosa oder gut durchgegart magst. Schweinelachs, ein Teil des rücken- oder kotelettstrangförmigen Schweinerückens ohne Knochen, besticht durch seine außergewöhnliche Zartheit und Magerheit.

## BÄRLAUCH-STEAKS



## SCHWEINE-RÜCKEN-STEAKS



## AUS DEM SCHINKEN

Ob **Braten** oder **Schnitzel**, Schweineschinken bietet eine vielfältige Grundlage für köstliche Fleischgerichte. Perfekt für die Zubereitung eines saftigen Bratens oder als Schweineschnitzel ideal für schnelle und vielseitige Gerichte.



## PUSZTA-SCHNITZEL



## GRILL-FACKELN

### AUS DEM BAUCH

Schweinebauch ist vielseitig einsetzbar. Ob am **Stück**, als **Bauchscheiben** oder **Schälrippchen** ist der Bauch aufgrund des höheren Fettgehaltes ein unglaublich saftiges und aromatisches Geschmackserlebnis.



# AUS BESTEM FLEISCH WIRD BESTE WURST

AN IHRER FRISCHETHEKE



# GOURMETFLEISCH, OB GEGRILLT, GEBRATEN ODER AUS DEM OFEN, BEGEISTERT MIT ZARTEN AROMEN UND SAFTIGER TEXTUR.

*Genuss in seiner reinsten Form*



## LAMMNACKEN- KARREE

Die kräftige Marmorierung sorgt dafür, dass das Fleisch nach dem Garen besonders saftig bleibt und verleiht ihm einen kräftigen sowie intensiven Geschmack.

**Seite 48**



## HÄHNCHEN BRUSTFILET

Das fettarme Hähnchenbrustfilet ist unkompliziert: kurz anbraten, dann im Ofen fertig garen.

**Seite 55**



## LAMMLACHSE

Die zarten, fettarmen Fleischstücke aus dem Rücken sind ideal zum Kurzbraten oder Grillen.

**Seite 48**



## FILET

Schweinefilet ist das zarteste Stück vom Schwein, fettarm und vielseitig, perfekt zum Braten, Grillen oder für raffinierte Füllungen.

Seite 43

## ROASTBEEF

Roastbeef ist ein zarter, saftiger Fleischklassiker aus dem Rücken des Rinds, der sich hervorragend zum Braten, Grillen oder kalt als Aufschnitt eignet.

Seite 18



## ENTRECÔTE

Ein Entrecôte wird idealerweise bei hoher Hitze scharf angebraten und anschließend bei mittlerer Temperatur schonend gegart, um den vollen Geschmack und die Saftigkeit zu bewahren.

Seite 20

## RIB-EYE

Das Rib-Eye-Steak, auch Entrecôte genannt, ist ein besonders saftiges Stück aus der Hochrippe des Rinds, bekannt für seine zarte Marmorierung und intensiven Geschmack.

Seite 17



Rezepte zum  
Selbermachen stehen  
online für Sie bereit!



## AMERIKANISCHE BARBECUESAUCE

### ZUTATEN

1 1/2 kg	Tomate
120 g	Zwiebel
4	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl, kalt gepresst
30 g	Tomatenmark
3 TL	Curry
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 1/2 EL	Worcestersauce
3 EL	Tomatenessig (alternativ Obstessig)

### ZUBEREITUNG

Tomaten oben entstielen, unten kreuzförmig einritzen, 2 Minuten in kochendes Wasser geben, abschrecken und häuten. Vierteln, Samen entfernen, durch ein Sieb streichen, Saft auffangen. Fruchtfleisch würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Öl anschwitzen. Tomatenmark, Würfel und Currypulver zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tomatensaft, Worcestersauce und Essig einrühren, 25 Minuten köcheln lassen, abschmecken und abkühlen.



Rezept zum  
Selbermachen steht  
online für Sie bereit!

**TAUCHE EIN IN DIE GENUSS-  
WELT VON DIPS, RUBS & CO.  
VERFEINERE DEINE GERICHTE  
UND ERLEBE EIN FEST FÜR  
DIE SINNE!**

*Guten Appetit*

# TOMATEN- KAKI-CHUTNEY

## ZUTATEN

20 g	Peperoni, mittelscharf
70 g	Cocktailtomaten
50 g	Kaki
70 g	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivenöl, kalt gepresst
10 g	Tomatenmark
1 Prise	Koriander, gemahlen
1 TL	Honig
1 TL	Minzblatt
10 g	Johannisbeergelee
1 EL	Sojasauce
2 EL	Balsamico Bianco
1 Prise	Salz

## ZUBEREITUNG

Peperoni entkernen, Tomaten und Kaki vorbereiten, Zwiebeln und Knoblauch schälen, alles pürieren. Tomatenmark in Öl anschwitzen, Masse zugeben. Mit Koriander, Minze, Honig, Gelee, Sojasauce, Essig und Salz würzen, 25 Min. köcheln lassen. Abschmecken, abkühlen.



Rezept zum  
Selbermachen steht  
online für Sie bereit!



## ZUTATEN

2 Zehen	Knoblauch
1/2	große Zwiebel
1	Limette
1	Chilischote, getrocknet
3 TL	Oregano
1 Prise	grobes Salz
2 Bund	Petersilie glatt
3	Thymian
100 ml	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
1 Prise	schwarzer Pfeffer gemahlen
1	Lorbeerblatt

# CHIMICHURRI

## ZUBEREITUNG

Knoblauch pressen, Zwiebel und Chili hacken. Limette abreiben, auspressen. Mit Oregano, Salz im Mörser zerstoßen. Petersilie, Thymian hacken, mit Essig und Öl zugeben, weiter zerstoßen. Mit Pfeffer abschmecken, in sterile Gläser füllen, Lorbeerblatt zugeben, verschließen und ziehen lassen.



Rezept zum  
Selbermachen steht  
online für Sie bereit!



# DIE VIELFALT VOLLKOMMENER GENUSSMOMENTE ERLEBEN



## 01 RIND

Es gibt verschiedene Arten von Rindfleisch, welche sich in ihrer Qualität unterscheiden. Jedes Tier bringt ein einzigartiges Geschmacksprofil mit sich.

**ab Seite 14**



## 02 SCHWEIN

Schweinefleisch zeichnet sich durch seine Vielseitigkeit aus und ist eine beliebte Fleischsorte, die in verschiedenen Gerichten weltweit verwendet wird.

**ab Seite 38**

Ganz egal, wonach Ihnen der Appetit steht, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei! Entdecken Sie die Crème de la Crème der Fleischspezialitäten aus aller Welt und erfahren Sie, wie die Premium-Stücke auf den Punkt gelingen.



### 03 LAMM

Lammfleisch ist bekannt für seinen einzigartigen Geschmack. Mit seinem charakteristischen Aroma bietet Lamm eine delikate kulinarische Erfahrung.

**ab Seite 46**



### 04 GEFLÜGEL

Kaum eine andere Fleischsorte ist so wandelbar wie Geflügel! Dank seines milden Geschmacks eignet es sich hervorragend für eine Vielzahl von Gerichten.

**ab Seite 52**

# RIND AUS ALLER WELT

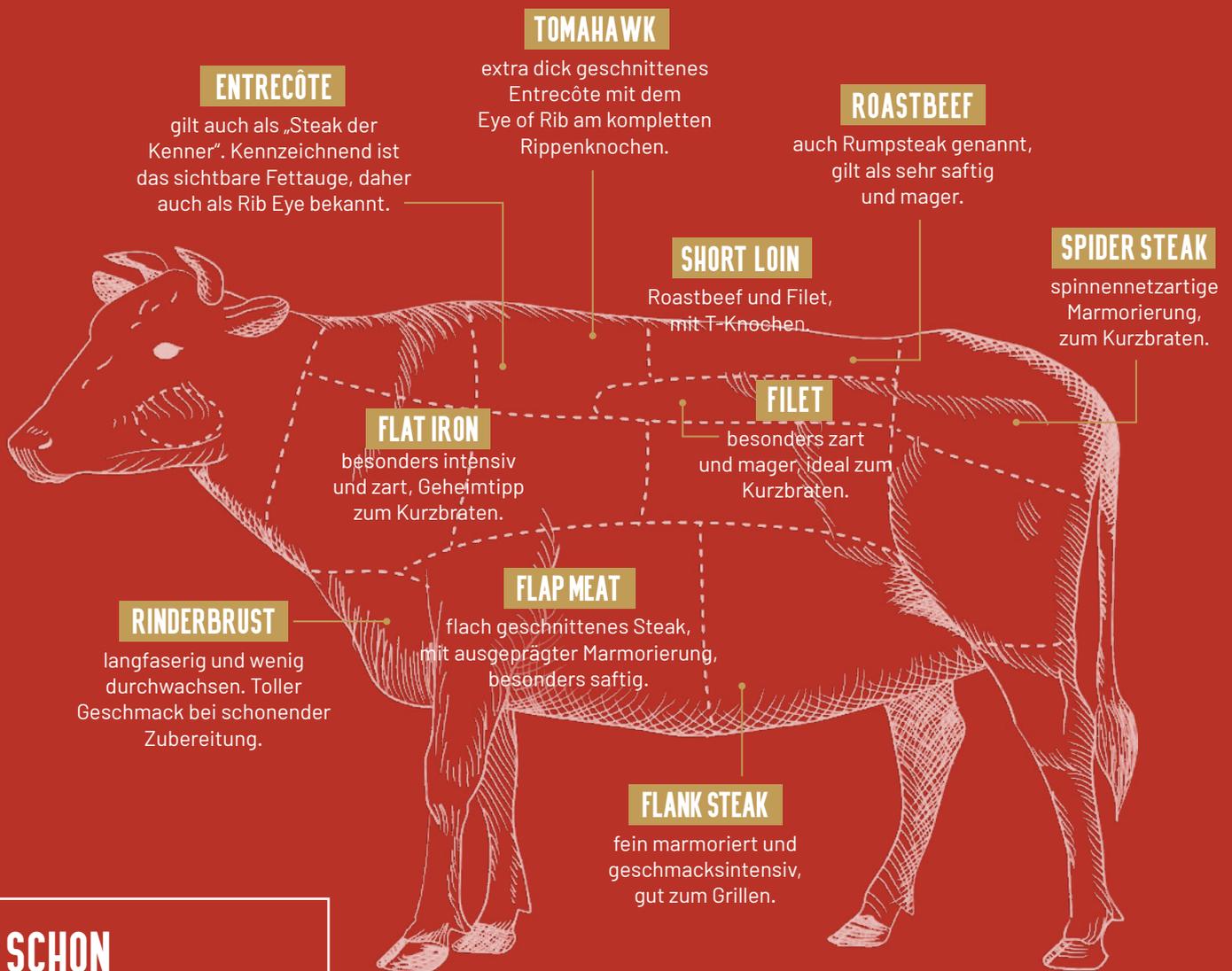
## **Ob Charolais, Angus oder Wagyu.**

Jede Rinderrasse ist auf ihre Art besonders. Dadurch ist auch jedes Fleisch einzigartig im Geschmack. Damit sich dieser voll entfalten kann, achten wir stets auf eine ausgezeichnete Lebensqualität der Tiere. Viel Platz für Bewegung, saftige Wiesen unter freiem Himmel sind von großer Bedeutung.



# GENIESSEN SIE DIE VIELFALT

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



## SCHON GEWUSST?

Ein wichtiger Faktor für den Grillerfolg ist die Marmorierung sowie eine gewisse Mindestdicke des Steaks.

# BLOCKHOUSE

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



## STEAKHÜFTE ANGUS CHOICE

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

**Artikel-Nummer: 166559**

## FLANKSTEAK

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

**Artikel-Nummer: 192008**



## SHORT LOIN T-BONE ANGUS CHOICE

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

**Artikel-Nummer: 166566**



**BESTELL MICH**

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag



## RIB-EYE-STEAK ANGUS CHOICE

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

**Artikel-Nummer: 166568**

## FILET ANGUS CHOICE

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

**Artikel-Nummer: 166474**

## ROASTBEEF ANGUS CHOICE

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

**Artikel-Nummer: 166567**

## PRIME RIB ANGUS CHOICE

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

**Artikel-Nummer: 166429**

### SCHON GEWUSST?

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



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



## RIB EYE

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

**Artikel-Nummer: 166436**

## ROASTBEEF

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

**Artikel-Nummer: 168683**



## STEAKHÜFTE

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

**Artikel-Nummer: 166542**



## FILET

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

**Artikel-Nummer: 166467**



**BESTELL MICH**

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag



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



## HÜFTSTEAK

Die Hüfte ist entlang der Sehne geteilt und die Sehne komplett entfernt. Der große Muskel ist fein marmoriert und ist deshalb zart, saftig und geschmacksintensiv.

**Artikel-Nummer: 168682**

## HÜFTFILET

Der kleine Muskel, auch Hüftfilet genannt, im komplett schieren Zuschnitt ohne Sehne, ist fein marmoriert und deshalb zart, saftig und geschmacksintensiv.

**Artikel-Nummer: 168681**



# GEWINNSPIEL FÜR STEAK-LIEBHABER

Jetzt mitmachen und gewinnen!  
BLOCK HOUSE verlost unter allen Teilnehmern:

- 1 BLOCK HOUSE Grillpaket inkl. 1 Grillzange
- 3x 2 BLOCK HOUSE Gutscheine im Wert von 25 €



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

# CHAROLUXE

Seit 30 Jahren steht Charoluxe für französisches Weiderindfleisch vom Jungbullen der berühmten Fleischrasse Charolais. Die Rinder wachsen mit ihren Müttern auf den Weiden kleiner französischer Bauernhöfe auf und erhalten natürliches Futter, das hauptsächlich im Landwirtschaftsbetrieb selbst produziert wird.



## SCHON GEWUSST?

**Darum ist das Gourmetfleisch von Charoluxe besonders gut:**

*Die Charoluxe-Züchter haben sich selbst höchste Qualitätskriterien auferlegt. Die Gourmetfleischrasse Charolais, eine artgerechte Weidehaltung sowie Sicherheit und Transparenz auf jeder Stufe zeichnen das Fleisch aus.*

## ROASTBEEF

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

**Artikel-Nummer: 122368**

## ENTRECÔTE

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

**Artikel-Nummer: 122344**



## BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag



## FILET

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

Artikel-Nummer: 122351



## STEAKHÜFTE

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

Artikel-Nummer: 122375

## GEWINN- SPIEL!

### QUALITÄT FÄNGT AUF DER WEIDE AN.

Wir ziehen unsere Charolais-Rinder naturnah auf den saftigen Weiden Frankreichs auf. Dabei befolgen wir strenge Regeln zum Wohl der Tiere. Und das schon seit 30 Jahren!

*Jetzt mitmachen & gewinnen!*



Teilnahmeschluss:  
31.12.2025

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



Wir verlosen 1 Grill von  
GRILLFÜRST im Wert von 350 €  
– für unvergessliche Grillmomente  
mit unserem Premium-Rindfleisch!



GrillFürst



# DRY AGED IRLAND

Die Dauer der Trockenreifung ist von Fleisch zu Fleisch unterschiedlich. Das individuelle Tier, die spezifische Zerlegung des Fleisches, die Saison und die Umgebung haben Einfluss auf den Prozess.



## TOMAHAWK STEAK

Geschnittenes Steak vom Entrecôte mit extra langem Rippenknochen.

**Artikel-Nummer: 164065**

## ROASTBEEF

Zarter und magerer Rinder Rücken mit kleiner Fettauflage.

**Artikel-Nummer: 164041**

## ENTRECÔTE

Schön marmoriertes Fleisch, dadurch besonders zart im Geschmack.

**Artikel-Nummer: 164058**



## BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag  
(Folgewoche)



## FILET

Das Edelstück aus dem Rücken ist besonders zart und saftig.

Artikel-Nummer: 164034



# ROASTBEEF IM SALZTEIG

4 Personen

## ZUTATEN

### Für den Salzteig

375 g Mehl  
375 g Salz, fein  
3 Stück Eiweiß  
100 ml Wasser, kalt  
1 Stück Eigelb

### Für das Fleisch

600 g Roastbeef  
3 EL Öl, hoch erhitzbar  
2 EL Senf, mittelscharf  
100 g Schwarzwälder Schinken  
150 ml Rinderfond  
100 ml Rote-Bete-Saft  
etwas Speisestärke  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

### Für das Carpaccio

350 g frische Rote Bete  
4 EL Arganöl  
etwas Fleur de Sel

### Für das Püree

800 g Kartoffel  
etwas Salz  
300 ml Milch  
2 Zehen Knoblauch  
20 g Butter  
400 g Erbsen, tiefgekühlt  
etwas Zucker  
etwas Pfeffer  
etwas Muskatnuss  
4 EL Pfefferminz

## ZUBEREITUNG

Roastbeef anbraten, abkühlen lassen, mit Senf bestreichen. Schinken auslegen, Fleisch einwickeln. Ofen auf 220°C vorheizen. Mehl und Salz mischen, mit Eiweiß und Wasser Teig kneten. Teig dünn ausrollen, Fleisch einschlagen, Ränder nach unten. Mit Eigelb bestreichen, bei 190°C 20 Min. backen, 5 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Fleisch 15 Min. ruhen lassen.

Rote Bete schälen, in dünne Scheiben hobeln (Handschuhe empfohlen). Backbleche mit Öl einreiben, Scheiben verteilen, mit restlichem Öl und Fleur de Sel würzen. Bei 160°C (Heißluft) 10 Min. garen, nach der Hälfte wenden.

Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser gar kochen. Milch mit Knoblauch erhitzen, ziehen lassen. Butter schmelzen, Erbsen mit Zucker dünsten, pürieren. Kartoffeln abgießen, durch Presse zu Erbsen drücken. Knoblauch entfernen, Milch erhitzen und unterrühren. Püree würzen, Minze hinzufügen.

Rote Bete warmhalten. Backblech mit Rinderfond ablöschen, Sud mit Rote-Bete-Saft einkochen, mit Speisestärke binden, abschmecken.



Rezepte zum  
Selbermachen stehen  
online für Sie bereit!



# WAGYU-RIND

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



## FILET

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

**Artikel-Nummer: 168390**



## SCHON GEWUSST?

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



## ENTRECÔTE

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

**Artikel-Nummer: 166740**

## BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag



## ROASTBEEF

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

**Artikel-Nummer: 166764**

### SCHON GEWUSST?

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



## STEAKHÜFTE

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

**Artikel-Nummer: 166757**

# SCOTLAND HILLS

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



## T-BONE STEAK

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

**Artikel-Nummer: 164160**



## COWBOYSTEAK

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

**Artikel-Nummer: 164161**



## FLAT IRON

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

**Artikel-Nummer: 164155**

**BESTELL MICH**

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag



## ENTRECÔTE

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

**Artikel-Nummer: 164159**

## STEAKHÜFTE

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

**Artikel-Nummer: 164163**

## FILET

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

**Artikel-Nummer: 164162**

## ROASTBEEF

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

**Artikel-Nummer: 164158**

## SCHON GEWUSST?

Die Scotland-Hills-Rinder wachsen auf Bauernhöfen auf, die seit Generationen züchten. Artgerechte, naturnahe Tierhaltung sind ausschlaggebend für die Qualität.



# GEWINNSPIEL

Bis zum 31.12.2025 haben Sie die Chance auf einen von fünf Echo Dot-Lautsprechern (4. Generation) mit Alexa. Dazu müssen Sie nur das Formular ausfüllen und per E-Mail an [gewinnspiel@oberland-gmbh.de](mailto:gewinnspiel@oberland-gmbh.de) oder per Post an die Oberland GmbH, Rudolf-Diesel-Ring 9, 83607 Holzkirchen senden. Über den QR-Code öffnen Sie eine bereits vorbereitete E-Mail, in die Sie nur noch Ihre Daten eintragen müssen.



Meine persönlichen Angaben:

Name, Vorname:

Straße, Hausnr.:

PLZ, Ort:

E-Mail:



## Viel Erfolg!

Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erkläre ich mich mit den Teilnahmeregeln und dem Empfang von Informationen hierzu, einverstanden: Das Gewinnspiel läuft bis zum 31.12.2025. Anschließend werden die fünf Gewinner per Zufall ausgelost und erhalten jeweils einen Gewinn. Meldet sich der Gewinner innerhalb 3 Wochen nicht zurück, wird ein weiterer Gewinner bestimmt. Ich stimme der Speicherung meiner Daten ausdrücklich zu. Nach Abschluss des Gewinnspiels, werden alle Teilnehmerdaten DSGVO-konform gelöscht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



OBERLAND GMBH  
WURST- & FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS EUROPA



# CHATEAUBRIAND REZEPT

4 Personen





Rezepte zum  
Selbermachen stehen  
online für Sie bereit!

## ZUTATEN

### Für das Fleisch

800 g Chateaubriand  
1 Prise Salz  
4 EL Bratöl

### Für die Beilage

1 kg Kartoffeln, festkochend  
6 EL Olivenöl  
2 Prisen Salzflocken

### Für die Sauce Béarnaise

4 Stiele Estragon  
6 Stiele Kerbel  
2 Schalotten  
100 ml Weißwein  
4 EL Weißweinessig  
3 Stück Eigelb  
200 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer Pfeffer  
1/2 Zitronen, davon der Saft

## ZUBEREITUNG

Fleisch aus der Kühlung nehmen, trocken tupfen, 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden, 30 Min. in kaltes Wasser legen, abgießen, trocken tupfen.

Estragon, Kerbel waschen, 1 Stiel hacken. Schalotten fein schneiden. Weißwein, Stiele, Schalotten einkochen, abseihen und abkühlen lassen.

Auf 200 °C Umluft vorheizen.

Kartoffelspalten mit Öl vermengen, auf Backblech verteilen, salzen. 25–30 Min. goldbraun backen, dann Ofen auf 140 °C reduzieren.

Fleisch salzen, in Öl scharf anbraten, in Auflaufform geben, 15–20 Min. medium rare im Ofen garen. Kartoffeln die letzten 5 Min. wieder in den Ofen geben.

Passierte Sauce im Wasserbad erwärmen, Eigelbe und Wasser einrühren, cremig schlagen. Butter schmelzen, unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken, gehackte Kräuter zugeben.



# IRISCHES RIND

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



## T-BONE-STEAK

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

**Artikel-Nummer: 112507**

## FILET

Charakteristisch für das zarte Filetfleisch ist seine geringe Marmorierung sowie der magere Fettanteil.

Gebraten oder gegrillt lässt es sich zu den feinsten Steaks verarbeiten, unter anderem Chateaubriand, Filet Mignon und Tournedos.

**Artikel-Nummer: 112453**



## BESTELL MICH

Mittwoch bis 12 Uhr  
Abholung ab Mittwoch  
(Folgewoche)

## TOMAHAWK-STEAK

Ein Tomahawk Steak ist ein Rib-Eye-Steak, das aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen besitzt. Den Namen hat das Tomahawk-Steak seiner markanten Form zu verdanken.

**Artikel-Nummer: 166802**



## STEAKHÜFTE

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

**Artikel-Nummer: 112514**

## SCHON GEWUSST?

*Hüftsteaks: Erst grillen, dann ruhen. Auf Zimmertemperatur gebracht garen sie schneller und schonender. Außerdem wird das Fleisch zarter. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Hüftsteak beim Zubereiten nur einmal wenden, um ein gleichmäßiges Grillergebnis zu erhalten.*

## ENTRECÔTE

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

**Artikel-Nummer: 112477**



## ASADO-RIPPE

Asado ist spanisch und heißt „Gegrilltes“ und gibt damit schon Auskunft über diesen besonderen Cut.

Die Rippe wird von außen gegrillt wodurch eine feine Kruste entsteht, während das Fleisch zart wird und sich einfach vom Knochen lösen lässt.

**Artikel-Nummer: 166771**



## SPIDER-STEAK

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

**Artikel-Nummer: 166804**



## BESTELL MICH

Mittwoch bis 12 Uhr  
Abholung ab Mittwoch  
(Folgewoche)

## PICANHA

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

**Artikel-Nummer: 166803**

## BRISKET BRUST

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

**Artikel-Nummer: 166788**

## ROASTBEEF

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

**Artikel-Nummer: 112460**





# NUR DAS BESTE VON DER GRÜNEN INSEL



**Jahrtausend alte Tradition.** Rinder sind seit mehr als 5.000 Jahren Teil der irischen Landschaft, wobei die moderne Herde sowohl aus traditionellen als auch aus kontinentalen Rassen besteht. Sowohl das Dexter- als auch das Irish Moiled-Rind, die in den Herden des alten Irlands eine zentrale Rolle spielten, sind bei Kleinbauern in der ganzen Welt nach wie vor beliebt und liefern Rindfleisch mit hervorragender Marmorierung und ausgezeichnetem Geschmack. Doch mit der Entwicklung der Landwirtschaft

in Irland im 18. Jahrhundert wurden auch Rassen wie Shorthorn, Hereford und Angus eingeführt. Infolgedessen wurde Irland zu einem wichtigen Rindfleischexporteur, was auch heute noch der Fall ist. In den letzten Jahren hat die Einführung kontinentaler Rassen wie Charolais, Simmental und Limousin in den 60er und 70er Jahren die Kreuzung ermöglicht, so dass die Landwirte die Vorteile der verschiedenen Rassen nutzen können, um die beste Qualität des irischen Rindfleischs zu gewährleisten.

**Hat jede Sorte ihren eigenen Geschmack?** Der extreme Feinschmecker wird das wahrscheinlich bejahen. Dennoch wird der Geschmack von irischem Rindfleisch nur zum Teil durch die Rinderrasse bestimmt. Extensive Weidehaltung, hohe Tierschutzstandards und kurze Transportzeiten zwischen Betrieb und Schlachtung sind nur einige der Praktiken, die bei den irischen Landwirten üblich sind. Die Kombination aus nährstoffreicher Ernährung und natürlicher, stressfreier Lebensweise verleiht irischem Rindfleisch den charakteristischen intensiven Geschmack und die Zartheit.

**Natürliche Aufzucht.** Ob Angus- oder Hereford-Rind, die Iren haben sich seit Generationen für kleine Tiere entschieden. Ein kleines Rind zersetzt das Grasland bei feuchten Bedingungen viel weniger, was eine frühe Weidesaison im Frühjahr und eine späte im Winter ermöglicht. Außerdem bewegt sich ein leichtes Tier, bodenschonender, was für eine Weidehaltung wichtig ist. Die Rinderzucht in Irland ist also völlig natürlich. Die Tiere grasen im Durchschnitt 220 Tage im Jahr, und ihre Ernährung besteht 90 % aus frischem oder konserviertem Gras im Durchschnitt. Diese

regelmäßige Ernährung verleiht dem Fleisch das ganze Jahr über eine tadellose und gleichbleibende Qualität. Die irische Viehzucht, die sich ganz dem Umweltschutz verschrieben hat, basiert auf Familienbetrieben, die vom Vater auf den Sohn vererbt werden. Die Betriebe sind klein, im Durchschnitt 35 Hektar groß und bestehen aus Herden von einigen Dutzend Tieren. Dies ermöglicht eine individuelle und genaue Betreuung jedes einzelnen Tieres und eine genaue Kenntnis des Terroirs.

**Spitzenprodukt.** In Irland gibt es keinen Mangel an der einen besonderen Zutat, die ein gutes Rindfleisch ausmacht: Gras. Die geografische Lage Irlands bedeutet, dass häufige Niederschläge für das irische Klima typisch sind, was zu einer längeren Wachstumsaison für Gras führt als irgendwo sonst in Europa. Nährstoffreiches, grünes Weideland ist die Hauptstütze der irischen Landwirtschaft, weshalb Irland die perfekten Bedingungen für die Weidehaltung von Rindern hat. Die Ernährung mit Gras sorgt nicht nur für ein nährstoffreiches, burgunderfarbenes Rindfleisch mit buttergelbem Fett, sondern verleiht dem irischem Rindfleisch auch einen einzigartigen Geschmack.



**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD

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

Attraktive Preise für den Grillspaß zuhause gewinnen!

Teilnahme und weitere Infos auf:

[irishbeef.de/edeka-gewinnspiele](http://irishbeef.de/edeka-gewinnspiele)



Abbildung ähnlich

**Gasgrill**  
im Wert von 800 €



**Irish Beef**  
Fleischpakete



**Weitere**  
Kleingewinne

# BEEF-CUT

Erkunden Sie ein breites Portfolio faszinierender neuer Cuts vom Rind. Diese einzigartigen Teilstücke bieten die Möglichkeit, Ihre Fleischsortimente vielfältig zu gestalten. Die Cuts eignen sich ideal zum Grillen, Kurzbraten, Sous-vide-Garen, Smoken und vielem mehr. Sie sind das Highlight jeder Grillparty und verleihen Ihrem Fleischgenuss eine neue Dimension.

## BEEF-HAMMER

Der Beef Hammer liegt in der Wade des Rindes. Seinen Namen hat der Beef Hammer durch seinen markanten Zuschnitt in Form eines Hammers. Dieses Stück ist besonders saftig und besitzt ein kräftiges Aroma wenn es langsam und bei niedriger Temperatur gegart wird.

**Artikel-Nummer: 90010**



## TUCSON CUT

Die Hüftfilet sitzt im Inneren der Keule und schließt mit dem Ansatz des Roastbeefs. Sehr zart und mit wenig Fett durchzogen. Als Steaks ca. 150-200 g oder im Ganzen grillen.

**Artikel-Nummer: 90317**

**BESTELL MICH**

Mittwoch bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag

## TRI-TIP

Edles Bürgermeisterstück vom Jungbullen. Es wird zuerst von der Kugel gelöst und entlang des Vlieses von der Hüfte getrennt. Das Fleischstück hat eine schöne Marmorierung, eine saftige Textur und ein kräftiges Aroma. Ideal zum Braten, Grillen oder Schmoren – im Sommer perfekt für den Grill, im Winter eine Alternative zum Tafelspitz.

**Artikel-Nummer: 165013**



## CHATEAUBRIAND

Das Chateaubriand stammt aus dem gleichmäßig dicken Mittelstück des Rinderfilets. Es wird in drei bis vier Zentimeter dicke Steaks geschnitten und als doppeltes Filetsteak bezeichnet. Besonders zart, mager und saftig, eignet es sich ideal zum Kurzbraten, Grillen oder sous-vide-garen – als ganzes Stück oder in Steaks.

**Artikel-Nummer: 90706**

### SCHON GEWUSST?

*Chateaubriand und Filet Mignon stammen beide vom gleichen Teilstück, nämlich vom Filet. Allerdings werden sie unterschiedlich stark geschnitten. Chateaubriand ist auch als doppeltes Steak bekannt, weil es mindestens 4 cm dick ist. Filet Mignon ist hingegen aus dem schmalen Ende des Filets geschnitten.*



# HOCH GENUSS VOM SCHWEIN



## SCHON GEWUSST?

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

# PROBIEREN SIE DIE GROSSE AUSWAHL

02  
SCHWEIN

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

## NACKEN

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

## RÜCKEN

Auch Lachs genannt, ist besonders saftig und zugleich mager.

## KOTELETT

Der Knochen verlangsamt den Garprozess und gibt zusätzliches Aroma ab.

## FILET

Als Ganzes, Filetspitzen oder Medallions zuzubereiten.

## SCHINKEN/KEULE

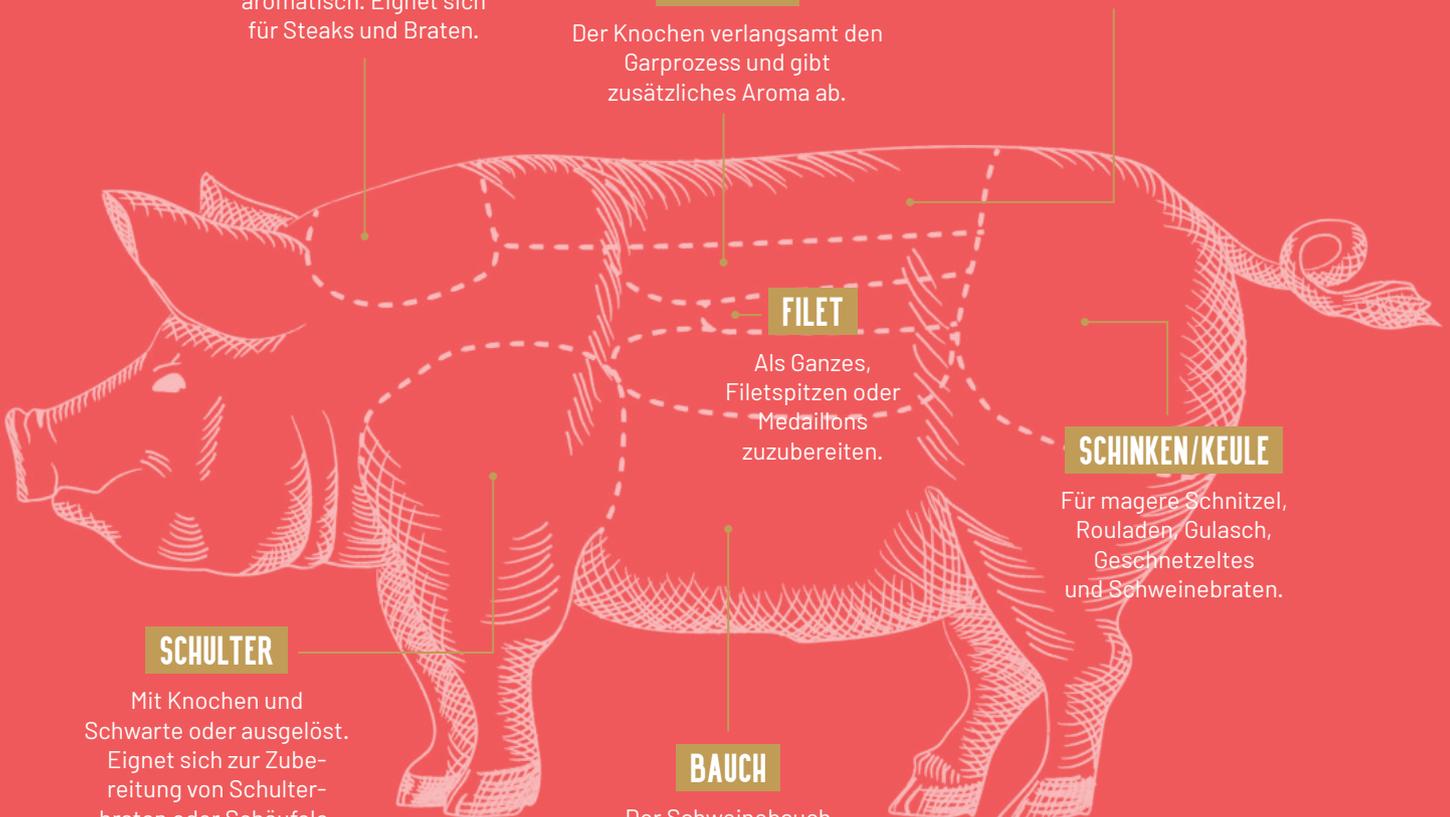
Für magere Schnitzel, Rouladen, Gulasch, Geschnetzeltes und Schweinebraten.

## SCHULTER

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

## BAUCH

Der Schweinebauch ist ein fettreiches und rippendurchzogenes Teilstück.



# IBÉRICO

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



## PORCO IBÉRICO FILET

Am leckersten schmeckt das Schweinefilet vom Holzkohlegrill oder mit frischen Kräutern in der Pfanne zubereitet. Ebenso kann es bei Niedrigtemperatur im Ofen zubereitet werden. Doch in jedem Fall ist das Solomillo ein echter Hochgenuss.

**Artikel-Nummer: 163622**



## PORCO IBÉRICO FRENCHED RACK

Das Rack überzeugt Schweinefleisch-Liebhaber ebenso wie -Skeptiker. Das feinmarmorierte, fettarme und aromatisch-milde Rückenstück erhalten Sie als Karree mit Rippenknochen oder ausgelöst. Braten Sie das Fleisch im Ganzen und lassen Sie es mit Kräutern im Ofen gar ziehen. Oder Sie schneiden daraus leckere Koteletts und Steaks für den Grill.

**Artikel-Nummer: 163623**

## PORCO-IBÉRICO-RÜCKEN

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

**Artikel-Nummer: 163620**



## BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag



# SCHWEINEFILET- SALTIMBOCCA

4 Personen

## ZUTATEN

500 g	Rosenkohl
etwas	Salz
2 Stück	Karotten
500 g	Schweinefilet
etwas	Pfeffer, grob, bunt
16 Blätter	Salbeiblatt
8 Scheiben	Schinken, roh, geräuchert
2 EL	Rapsöl
750 g	Schupfnudeln
1 EL	Ziegenfrischkäse
1 EL	Agavendicksaft

## ZUBEREITUNG

Rosenkohl halbieren, äußere Blätter entfernen. In 300 ml Salzwasser 15 Min. bissfest garen. Karotten 5 Min. vor Garzeitende hinzufügen.

Filet in 1,5 cm dicke Medaillons schneiden, pfeffern, mit Salbei und Schinken umwickeln. Rapsöl in Pfanne erhitzen. Medaillons von allen Seiten 2 Min. anbraten. Schupfnudeln dazugeben und mitbraten.

Rosenkohl-Garflüssigkeit auffangen, Ziegenfrischkäse einrühren. Agavendicksaft erhitzen, Gemüse hinzufügen, Frischkäsesoße zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse, Medaillons und Schupfnudeln auf Tellern servieren.



Rezept zum  
Selbermachen  
steht online  
für Sie bereit!

# DUROC

Unter Fleischkennern sind die DUROC-Schweine schon seit Langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt. Durch eine intensive Marmorierung zeichnet sich das Fleisch des gut bemuskelten Duroc-Schweins vor allem aus. Diese Eigenschaft macht das Fleisch besonders zart und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis.



## FRENCHED RACK

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

**Artikel-Nummer: 164232**



## TOMAHAWK-STEAK

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

**Artikel-Nummer: 164233**



**BESTELL MICH**

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag



## SCHON GEWUSST?

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

## FILET

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

Artikel-Nummer: 164218

02  
SCHWEIN

## NACKEN

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

Artikel-Nummer: 164201



SCHULTE+SOHN  
STEAKMANUFAKTUR SEIT 1904

GRILLEN WIE DIE PROFIS –  
MIT SCHULTE+SOHN



2x



2x

2x

GEWINNEN SIE EINE  
STEAKBOX AMERICAN BEEF

Mitmachen unter: [schulte-sohn.com/frankengut](https://schulte-sohn.com/frankengut)

Das Gewinnspiel läuft bis zum 31.12.2025. Die Gewinner werden per Losverfahren ermittelt und per Email über den Gewinn benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Teilnahme erfolgt ausschließlich über das o.g. Teilnahmeformular.

GEWINNEN SIE  
1 VON 3  
STEAKBOXEN  
AMERICAN BEEF!

HIER MITMACHEN  
UND GEWINNEN!



# SPANFERKEL

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



## GANZES SPANFERKEL MIT KNOCHEN

Spanferkel steht für besonders zartes, helles Fleisch von mildem Geschmack. Am Stück gegrillt ist es das absolute Highlight jeder Party.  
**Artikel-Nummer: 91112**



## SPANFERKEL ROLLBRATEN

Aus der Brust oder dem Rücken geknüpft. Der Rollbraten ist besonders saftig.  
**Artikel-Nummer: 91099**

## SPANFERKELKEULE MIT KNOCHEN

Ein zartes Stück Fleisch vom jungen Schwein, naturbelassen mit einer feinen Fettschicht.  
**Artikel-Nummer: 72135**



## SPANFERKELRÜCKEN MIT KNOCHEN

Der Rücken vom Spanferkel ist perfekt geeignet für saftige Braten mit Kruste oder zur Zubereitung auf dem Grill.  
**Artikel-Nummer: 66086**

**BESTELL MICH**

Montag bis 12 Uhr  
Abholung ab Donnerstag

# SPANFERKEL ROLLBRATEN

4 Personen

02  
SCHWEIN



## ZUTATEN

### Für die Kartoffelplätzchen

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
40 g	Zwiebeln
30 g	Speckwürfel
2	Eigelb
10 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss
1/2 EL	Petersilie
1/2 EL	Thymian
1 EL	Rapsöl

### Für das Paprikagout

500 g	Paprika
80 g	Frühlingszwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
5 g	Peperoni, rot
1 TL	Olivenöl, kalt gepresst
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
150 ml	Gemüsefond

### Für den Braten:

1 1/4 kg	Spanferkel-Rollbraten
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
50 g	Zwiebeln
50 g	Lauch
100 g	Karotten
100 g	Knollensellerie
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
300 ml	Bier, dunkel
1 TL	Soßenbinder, dunkel

## ZUBEREITUNG

Den Braten salzen und pfeffern. Röstgemüse grob schneiden, mit Kräutern in einem Bräter verteilen und den Braten darauflegen. Im vorgeheizten Ofen (200 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 180 °C) ca. 2 Stunden garen. Bier und 400 ml Wasser erhitzen, den Braten regelmäßig damit begießen und mit Fond beschöpfen. Nach dem Garen den Braten 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Fond durch ein Sieb passieren, einkochen, mit Soßenbinder binden und abschmecken.

Kartoffeln in Alufolie bei 200 °C ca. 1 Stunde backen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Speck und Zwiebel anbraten, abkühlen lassen und mit Kartoffeln, Eigelb, Butter, Kräutern und Gewürzen zu einem Teig kneten. Aus 25-g-Portionen Plätzchen formen und in heißem Öl goldbraun braten.

Paprika würfeln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch hacken und Peperoni fein schneiden. Alles in Olivenöl anbraten, würzen, mit Gemüsefond ablöschen und 8–10 Minuten köcheln lassen. Braten in Scheiben schneiden, Fleischsaft in die Sauce geben. Mit Kartoffelplätzchen, Paprikagout und Sauce servieren.



Rezept zum  
Selbermachen  
steht online  
für Sie bereit!



# LAMM VON IRLANDS WEIDEN

**Atemberaubend schöne und unberührte Landstriche bergen das Geheimnis des guten, irischen Geschmacks.** Hier können Schafe und Lämmer aufgrund des besonderen Klimas das ganze Jahr auf grünen Weiden grasen. Unser frisches Lammfleisch stammt ausschließlich vom irischen Salzwiesenlamm.

## SCHON GEWUSST?

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

# KOSTEN SIE DIE VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

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

03  
LAMM

## SATTEL

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

## KRONE/RÜCKEN

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

## LACHSE

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

## HÜFTE/KEULE

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

## FILET

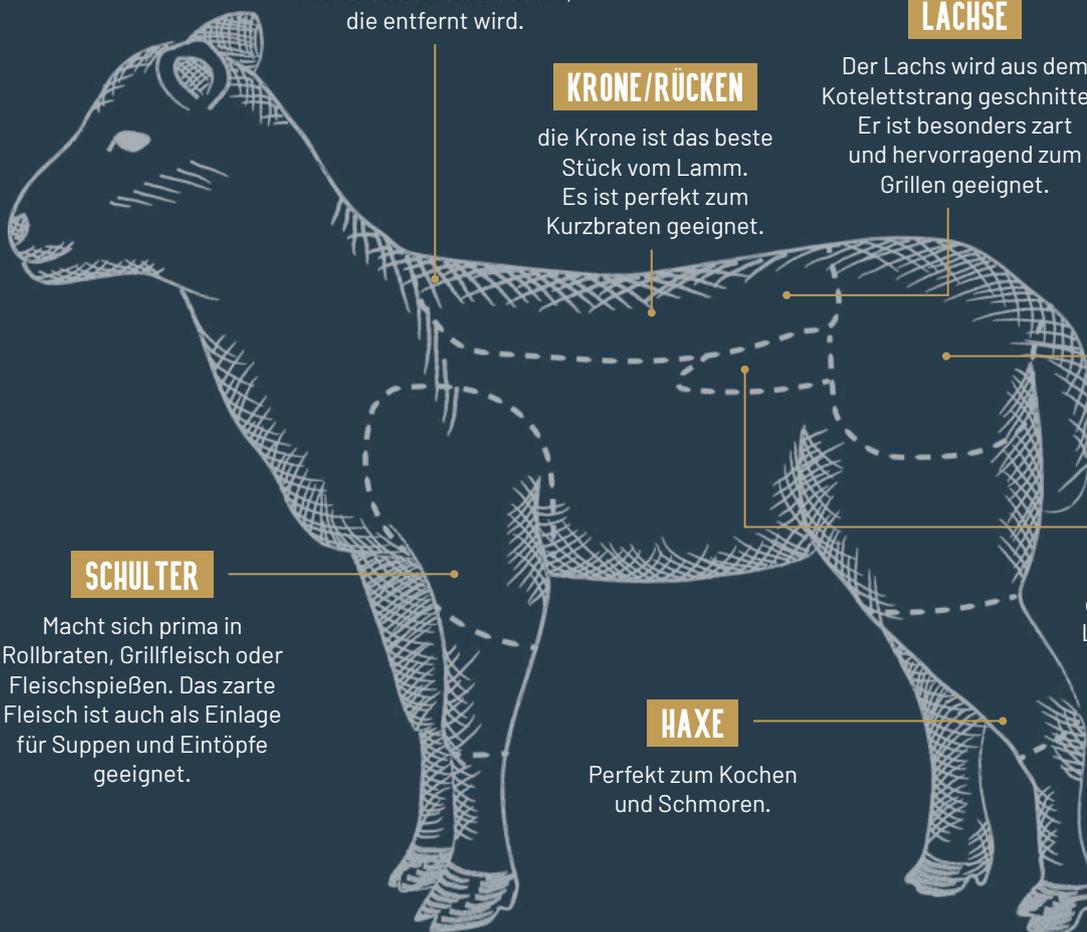
Ein fettarmes Stück des Rückens, genauer vom Lendenkotelett. Wird selten vom Tier beansprucht und ist daher besonders mager und zart.

## SCHULTER

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

## HAXE

Perfekt zum Kochen und Schmoren.



# IRISCHES LAMM

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



## LAMMNACKENKARREE

Durch die kräftige Marmorierung bleibt das Fleisch nach dem Garen sehr saftig. Es eignet sich vor allem zum Braten und Schmoren.

**Artikel-Nummer: 165648**



## LAMMKRONE

Die Lammkrone definiert sich durch ihr mageres und zartes Fleisch. Sie bietet unzählige Zubereitungsmöglichkeiten.

Ihr intensiver Geschmack harmoniert hervorragend mit mediterranen Kräutern.

**Artikel-Nummer: 116974**



## LAMMLACHSE

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

**Artikel-Nummer: 117007**

## BESTELL MICH

Mittwoch bis 12 Uhr  
Abholung ab Mittwoch  
(Folgewoche)



## LAMMFILET

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

**Artikel-Nummer: 116967**

## SCHON GEWUSST?

Der Lammrücken im Ganzen wird auch als „Sattel“, im Englischen schlicht als „Loin“ bezeichnet. Die Koteletts sind international als „chops“ ein Begriff, Rückensteaks ohne Knochen werden mitunter auch „Valentine-Steaks“ genannt.



## LAMMHÜFTE

Zum Kurzbraten und/oder als Steaks bestens geeignet.

**Artikel-Nummer: 165631**



## LAMMSATTEL

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

**Artikel-Nummer: 116950**



# LAMMHÜFTE MIT GEMÜSE

4 Personen

## ZUTATEN

### Für das Fleisch

- 400 g Lammhüfte
- 1 Zehe Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl, kalt gepresst
- etwas Pfeffer, grob, bunt
- 1 EL Thymianblätter
- etwas Salz

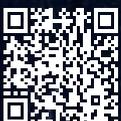
### Für das Gemüse

- 1 Stück Zucchini
- 1 Stück Zwiebel, rot
- 1 Stück Paprika, rot
- 100 g Staudensellerie
- 3 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Rosmarinnadeln
- 1 EL Apfelessig

## ZUBEREITUNG

Zucchini waagrecht halbieren und anschließend in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Staudensellerie in 1 cm breite Abschnitte schneiden. Olivenöl und Knoblauch zugeben und vermischen. Auf zwei Grillschalen bei mittlerer Hitze insgesamt 10 Minuten anbraten, dabei immer wieder wenden. Gemüse mithilfe der Grillschalen in eine Schüssel stürzen und mit den übrigen Zutaten abschmecken. 15 Minuten marinieren lassen.

Lammhüfte mit halbiertes Knoblauchzehe einreiben. Öl mit Pfeffer und Thymian vermischen und die Lammhüfte damit einpinseln. Das Fleisch bei mittlerer Glut auf jeder Seite 8 Minuten grillen, salzen und zugedeckt 5 Minuten nachziehen lassen. Lammhüfte in Medaillons schneiden und zum Gemüse servieren.



Rezept zum  
Selbermachen  
steht online  
für Sie bereit!

# LAMMLACHS MIT SÜSSKARTOFFEL- SPALTEN

4 Personen



03  
LAMM

## ZUTATEN

### Für den Orangen-Sesam-Dip

- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 1/2 Stück Orange, davon der Saft
- 3 EL Honig
- 2 EL Sesamsamen
- 3 EL Sesamöl
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Sojasauce

### Für die Beilagen

- 800 g Süßkartoffeln
- 4 EL Rapsöl
- 1 TL Currygewürz
- 1 TL Paprika, rosenscharf
- 1 TL Rosmarin, gerebelt
- 1/2 TL Salz
- 600 g Spargoli (Kreuzung aus Spargel und Brokkoli)
- 1 EL Olivenöl

### Für die Lammlachse

- 4 Stück Lammlachse à 180g
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 2 Stück Schalotten
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL Rosmarin, gerebelt
- 1 EL grobes Salz

## ZUBEREITUNG

Lammlachse abspülen, trocken tupfen. Knoblauch und Schalotten hacken. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Rapsöl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotten anschwitzen, Lammlachse beidseitig anbraten. Mit Rosmarin und Salz würzen, bereitstellen.

Süßkartoffeln schälen, in Spalten schneiden, mit gewürztem Rapsöl vermengen. Auf ein Backblech geben, 20 Minuten backen. Lammlachse in den letzten

15 Minuten auf unterster Schiene mitbacken. Süßkartoffeln zwischendurch wenden.

Spargoli in Röschen teilen, 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen. In Olivenöl 3 Minuten schwenken.

Für den Dip Ingwer reiben, Orange auspressen. Saft mit Honig, Sesam, Sesamöl, Zimt und Sojasauce verrühren. Lammlachse mit Süßkartoffeln, Spargoli und Dip anrichten und servieren.



Rezept zum  
Selbermachen  
steht online  
für Sie bereit!

# GEFLÜGEL AUS DER HEIMAT

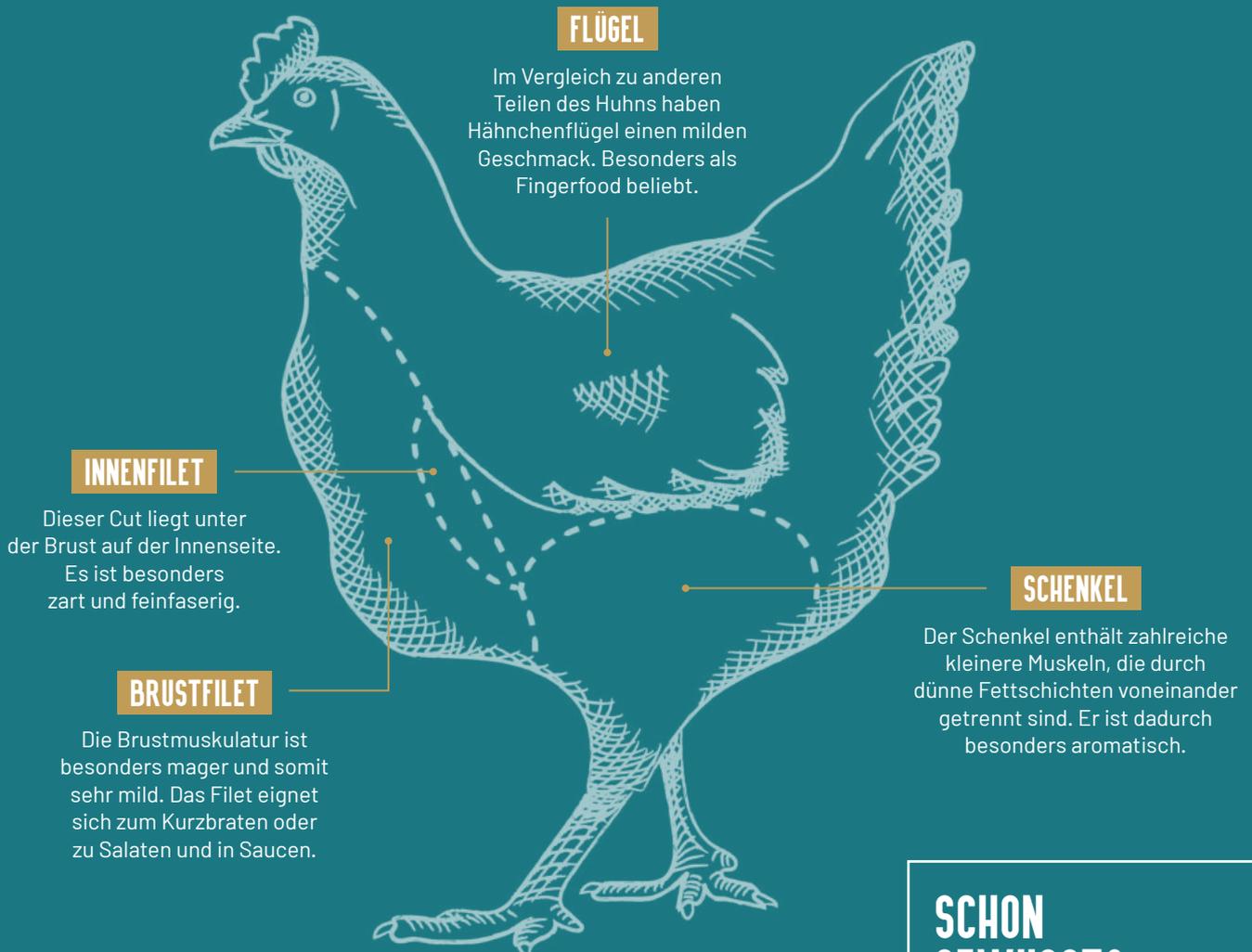


**Leicht und Nährstoffreich.** Geflügelfleisch ist besonders mager, dafür umso reicher an Vitaminen und Mineralstoffen. Mit seiner hellen Farbe und dem milden Geschmack ist es einfach zuzubereiten und ausgesprochen vielseitig.

# BESONDERS ZARTE QUALITÄT

Beim Zubereiten von Gerichten mit unserem Hähnchenfleisch kommen die natürlichen Aromen und die hohe Qualität des Fleisches besonders gut zur Geltung, was ein gastronomisches Erlebnis für Feinschmecker verspricht.

04  
GEFLÜGEL



## FLÜGEL

Im Vergleich zu anderen Teilen des Huhns haben Hähnchenflügel einen milden Geschmack. Besonders als Fingerfood beliebt.

## INNENFILET

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

## BRUSTFILET

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

## SCHENKEL

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

## SCHON GEWUSST?

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

# PREMIUM HÄHNCHEN

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



## SCHON GEWUSST?

Die Zubereitung eines ganzen Brathähnchens ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine gesellige Tradition, die Familie und Freunde um den Esstisch versammelt, um gemeinsam den köstlichen Geschmack dieses Klassikers zu genießen.



## GANZES HÄHNCHEN

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

**Artikel-Nummer: 119079**

## BESTELL MICH

Montag bis 12 Uhr  
Abholung bis Mittwoch

## HÄHNCHEN INNENFILET

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

**Artikel-Nummer: 119092**



04  
GEFLÜGEL



## HÄHNCHEN BRUSTFILET

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

**Artikel-Nummer: 119090**



## HÄHNCHENSCHENKEL

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

**Artikel-Nummer: 119091**



# GLASNUDELN MIT HÜHNCHEN

4 Personen

## ZUBEREITUNG

Hähnchen waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden. Reismnudeln nach Packungsanweisung garen, kalt abspülen, abtropfen lassen und mit 40 ml Öl mischen. Wasserkastanien vierteln, Paprika in Ringe, Möhren in Streifen schneiden. Knoblauch würfeln, Salat zupfen. Restliches Öl in einer Pfanne/ Wok erhitzen, Hähnchen 5-7 Minuten anbraten, mit Salz und Chilisaucen würzen. Gemüse zugeben, kurz mitbraten. Nudeln und Salat unterheben. Mit Koriander garniert servieren.

## ZUTATEN

400 g	Hähnchenbrustfilets
400 g	Glasnudeln
etwas	Salz
60 ml	Sonnenblumenöl
1 TL	Chilisaucen
60 g	Wasserkastanien
2 Stück	Spitzpaprika
2 Stück	Möhren
2 Stück	Knoblauchzehen
100 g	Salatherzen
etwas	Koriandergrün



Rezept zum  
Selbermachen  
steht online  
für Sie bereit!



ORIGINAL

**WIESENHOF**  
**PRIVATHOF**  
Geflügel

## Besser genießen!

Jetzt 1 von 5  
Hähnchenbrättern gewinnen!

Hochwertigen Genuss – hochwertig zubereiten!  
Deswegen verlost WIESENHOF Privathof,  
die Marke „Für Mehr Tierschutz“,  
jetzt edle Hähnchenbräter – für die  
perfekte Hähnchenzubereitung im Ofen.

Machen Sie mit:



wiesenhof-privathof.de  
Teilnahmeschluss: 31.12.2025

Teilnahmebedingungen: Online-Teilnahme mit Name, Anschrift und E-Mail-Adresse unter [privathof.de](http://privathof.de) bis zum Aktionsende am 31.12.2025. Teilnehmen dürfen alle Personen ab 18 Jahren. Gewinner-Ermittlung per Zufallsprinzip. Gewinnberechtigungen erfolgen direkt per Postversand des Gewinns. Personenbezogene Daten werden nur zur Durchführung der Aktion gespeichert, verarbeitet und genutzt. Rechtsweg und Barauszahlung sind ausgeschlossen. Gewinnspielausrichter: WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH, 49429 Visbek. Vollständige Teilnahmebedingungen unter [privathof.de/gewinnspielbedingungen](http://privathof.de/gewinnspielbedingungen)



# JETZT BESTELLEN

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

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

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

Abholnummer \_\_\_\_\_

## MEINE BESTELLUNG

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

Preise erfragen Sie bitte bei Bestellung an Ihrer Bedientheke. Datenschutz siehe Rückseite.  
Weitere Bestellscheine unter [edeka.de/premiumfleisch](http://edeka.de/premiumfleisch)

## ABHOLSCHHEIN

\_\_\_\_\_

Name

\_\_\_\_\_

Abholtermin

\_\_\_\_\_

Abholnummer

\_\_\_\_\_

Abholmarkt

\_\_\_\_\_

Telefonnummer  
Markt



# JETZT BESTELLEN

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

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

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

Abholnummer \_\_\_\_\_

## MEINE BESTELLUNG

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

Preise erfragen Sie bitte bei Bestellung an Ihrer Bedientheke. Datenschutz siehe Rückseite.  
Weitere Bestellscheine unter [edeka.de/premiumfleisch](http://edeka.de/premiumfleisch)

## ABHOLSCHHEIN

\_\_\_\_\_

Name

\_\_\_\_\_

Abholtermin

\_\_\_\_\_

Abholnummer

\_\_\_\_\_

Abholmarkt

\_\_\_\_\_

Telefonnummer  
Markt



# SCHMECKEN LASSEN!

*Spezialitäten aus aller Welt*

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

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

## **IMPRESSUM**

Herausgeber: BVA Bay. Warenhandelsges. d. Verbraucher mbH, Edekastraße 3, 97228 Rottendorf, HRB 9772, Amtsgericht Würzburg.  
Name und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen bzw. der regionalen, selbstständigen Marktbetreiber  
finden Sie unter [www.edeka.de/marktsuche](http://www.edeka.de/marktsuche) oder erfahren Sie über unsere Kundenhotline 0800-0033352.  
E-Mail: [nst-kundenservice@edeka.de](mailto:nst-kundenservice@edeka.de), [www.edeka.de/nst](http://www.edeka.de/nst). Gültig in allen teilnehmenden Märkten der EDEKA Unternehmensgruppe  
Nordbayern-Sachsen-Thüringen bis zum 31.12.2025. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.



♥  
**Frische ist  
unser  
Handwerk.**