

GRILLEN

Chili-Ribs

Rezept auf Seite 7



Kostenlos für Sie.

Südwest
...echt gut!



Jürgen Sinn und Jürgen Mäder (r.),
Geschäftsführer EDEKA Südwest Fleisch

Liebe Grillfreunde,

Entrecote mit Chimichurri-Soße, Cevapcici-Empanadas, Puten-Saltimbocca, mediterraner Lachs, raffiniert gefüllte Tomaten – die Vielfalt am Grill kennt keine Grenzen. Wir hoffen, auch in diesem Jahr mit unserer Grillbroschüre Ihre Leidenschaft für das Genießen unter freiem Himmel aufglühen zu lassen. In der Grillsaison freut es uns ganz besonders, für Sie da zu sein: Unsere Mitarbeiter an der Bedientheke beraten Sie persönlich, gehen auf Ihre Wünsche ein und bieten Ihnen hochwertige Spezialitäten. In Rheinstetten bei Karlsruhe stellen wir für Sie Steaks, Grillwürste, Marinaden und vieles mehr nach den Regeln traditioneller Metzgerskunst her. Ob bei einer WM-Grillparty im Garten oder an einem lauen Sommerabend zu zweit auf Balkon oder Terrasse: Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Grillen und gemeinsamen Genießen.

Herzlichst

Jürgen Sinn

Jürgen Mäder

Inhalt

Seite 38



*Bitte haben Sie
Verständnis, dass nicht alle
in dieser Broschüre
verwendeten Produkte
jederzeit in allen
Märkten verfügbar sind.
Unsere Mitarbeiter
an der Bedientheke helfen
Ihnen gerne weiter.*

Unsere Steaks des Jahres:

Stubbi-Schwenksteak
und Tannenzäpfle-Steak





Seite 10



Seite 44



Seite 35

Rezepte

- | | | | |
|-----------|---------------------------|-----------|------------------------|
| 4 | Entrecote mit Chimichurri | 34 | Kartoffel-Gurken-Salat |
| 6 | Cevapcici-Empanadas | 36 | Fleischwurst-Spieß |
| 7 | Spareribs | 37 | Fleischkäse-Röllchen |
| 8 | Stadion-Wurst | 38 | Onglet-Steak |
| 10 | Gemüse & Co. | 39 | Kalbsleber-Spieße |
| 16 | Geflügelspieße | 40 | Steak No. 1 |
| 17 | Bohnen-Tomaten-Salat | 40 | Rosmarin-Salzbutter |
| 18 | Schweinebauch | 42 | Schwarzwaldhof-Tapas |
| 20 | Lammkoteletts | 44 | Schwarzwald-Granita |
| 20 | Grill-Salat | | |
| 24 | Käsespezialitäten | | |
| 26 | Lachssteak und Garnelen | | |
| 34 | Unsere Steaks des Jahres | | |

Markenqualität

- | | | | |
|-----------|-----------------------------|-----------|---------------------|
| 4 | Boeuf Grand Cru | 26 | Frischkost |
| 9 | Unsere Hausmarke | 28 | K&U Bäckerei |
| 11 | Unsere Heimat – echt & gut | 40 | Steak No. 1 |
| 12 | EDEKA Südwest Fleisch | 42 | Schwarzwaldhof |
| 14 | EDEKA zuhause | 44 | Schwarzwald-Sprudel |
| 18 | Gutfleisch | | |
| 20 | Württemberg Lamm | | |
| 22 | Ortenauer Weinkeller | | |
| 24 | EDEKA Südwest ... echt gut! | | |

Warenkunde

- | | |
|-----------|---------------|
| 14 | Grill-Zubehör |
| 28 | Brot & Co. |
| 30 | Fleisch & Co. |
| 32 | Würstchen |
| 46 | Einkaufstipps |



*Entwickelte und bereitete alle
Rezepte für Sie zu:
Spitzenkoch Andreas Miessmer*



*Mit Wein-Tipps von
Herbert Agradetti,
Kellermeister des Ortenauer
Weinkellers*

Impressum:

Herausgeber: EDEKA Südwest Fleisch, Rheinstetten, Jürgen Sinn und Jürgen Mäder (V.i.S.d.P.) Objektleitung: Axel Lienhard (EDEKA Südwest Fleisch), Tobias Kalt (I.C.T. Werbeagentur)
Redaktion & Produktion: Kresse & Discher Corporate Publishing, Offenburg, verantwortlich. Redakteur: Peter Rösch
Rezepte & Foodstyling: Andreas Miessmer
Rezeptfotos: Fritz Frech und Daniel Godde/Werbefotografie Guido Gegg
Sonstige Fotos: Patrick Reimann, Michael Bode, Gustavo Alabiso
Druck: Druckhaus Kaufmann, Lahr

*Im Kugelgrill bei
indirekter Hitze gegrillt wird
das Entrecote butterzart*

Grillen wie die Gauchos

Die WM-Grillparty kann steigen!

Vom 12. Juni bis 13. Juli ist die ganze Welt wieder im Fußballfieber. Laden Sie Ihre Freunde doch mal zu einer WM-Grillparty ein und servieren Sie typisch südamerikanische Spezialitäten wie Entrecote mit Chimichurri, Empanadas (S.6), Steak Adobo (S.9) oder Tapas (S.42). Typisch brasilianisch ist das Churrasco, das Grillen am Spieß. Dazu passt zum Beispiel Caipirinha.



ortenauer
weinkeller

Tipp:

Baden
Grauburgunder

Entrecote Boeuf Grand Cru mit Chimichurri vom Grill

Für 10–14 Personen: 1 EL grobes Meersalz, 1 Knolle Knoblauch (gesch.), 2 Bund junge Blatt Petersilie mit Stiel (geschn.), 2 Bund Oregano (Blätter ohne Stiel), 2 TL rote Chiliflocken, 60 ml Rotweinessig, 125 ml Olivenöl, 1 Entrecote „Boeuf Grand Cru“ (2,5–3 kg)



Zubereitung auf dem Kugelgrill:
250 ml Wasser mit dem Salz aufkochen. Abkühlen lassen. Knoblauch fein schneiden, Kräuter grob zerkleinern. Mit Chiliflocken mischen, Essig, Öl, dann Salzwasser unterrühren. Verschlöschen über Nacht durchziehen lassen. Fleisch rundherum mit $\frac{2}{3}$ der Soße einreiben. Abtropfschale mit Wasser befüllen, in die Mitte des Kugelgrills setzen. Vorgeglühte Brickets links und rechts einfüllen. Entrecote mit geschlossenem Deckel mindestens 1,5 Std. garen, dabei 2–3-mal wenden. Die Gardauer ist je nach Fleischdurchmesser, Grill und Hitze unterschiedlich. Verwenden Sie am besten einen Kerntemperaturmesser: Bei 60–65 Grad ist das Entrecote medium. Fleisch ruhen lassen. In Tranchen geschnitten mit der restlichen Chimichurri servieren.

Für dieses Rezept empfehlen wir unser Boeuf Grand Cru: zartes Rindfleisch, das sich hervorragend zur Zubereitung auf dem Grill eignet. Erhältlich an der Bedientheke.

Cevapcici

Empanadas mit Cevapcici

Für 30 Empanadas: Teig: 500 ml Wasser, 20 g Salz, 50 g Butterschmalz, 850–1000 g Weizenmehl Type 405.

Füllung: 600 g Cevapcici, 3 EL Maiskörner, 2 Frühlingszwiebeln (fein geschn.), Abrieb 1 unbehandelten Zitrone, 2 hart gekochte Eier, 2 EL Öl

Wasser mit Salz aufkochen, Schmalz darin schmelzen. In einer Schüssel abkühlen lassen. Mehl unterarbeiten, bis ein fester Teig entsteht. Daraus zwei Kugeln formen. Gekühlt in Frischhaltefolie 1 Std. ruhen lassen. Cevapcici, Mais, Zwiebeln und Abrieb verkneten. Teig auf Mehl 3 mm stark ausrollen. Kreise mit 12 cm Ø ausstechen. 1 EL Füllung und etwas gehacktes Ei daraufgeben, Ränder mit Wasser bestreichen. Halbmondförmig zusammenklappen. Ränder 2 cm breit abdrücken, leicht mit Wasser bestreichen und mit der Gabel festdrücken. Unterseite der Taschen mit Öl bestreichen. Mit geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen. Einige Minuten vor Ende wenden.





BBQ- und Chili-Ribs

In den USA gehören sie zu jedem Barbecue: Spareribs. Mit einer speziellen Gewürzmischung eingerieben, garen sie mehrere Stunden im Smoker, bis sie himmlisch zart sind. Doch auch ohne Smoker können Sie in nur wenigen Minuten in den Genuss dieser Spezialität kommen. Unsere neuen BBQ-

und Chili-Ribs sind bereits mariniert und vorgegart. Einfach auf den heißen Rost geben und von jeder Seite vier Minuten grillen. Weitere Zubereitungsmöglichkeiten: In der Pfanne von jeder Seite etwa zwei Minuten braten, im Backofen bei 220 Grad 10 Minuten oder in der Mikrowelle vier Minuten erhitzen.



Jetzt neu: Unsere vorgegarten Spareribs sind in nur acht Minuten fertig!



Bratwurst mit Jalapeños

Für 4 Personen: 300 g Zwiebeln (in Ringe geschnitten), 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 3 EL Rapsöl, 10 g Butterschmalz, ½ TL Salz, 40 g eingelegte Jalapeños (in Ringe geschn.), 4 Stadion-Bratwürste, 4 Brötchen (z.B. Pan Gallego von K&U), 1 feuerfeste Schale

1. Zwiebelringe mit Paprika gut mischen. Öl und Butterschmalz in der feuerfesten

Schale auf dem Grillrost erhitzen, Zwiebeln zufügen und binnen 10–12 Min. unter mehrmaligem Wenden rösten.

2. Zwischenzeitlich die Bratwürste leicht einschneiden und gleichfalls auf dem Rost goldbraun garen.

3. Zum Fertigstellen die Zwiebeln mit etwas Salz würzen, die Jalapeños unterrühren und gemeinsam mit den Bratwürsten in den aufgeschnittenen Brötchen servieren.



*Für alle
WM-
Fans:
unsere
Stadion-
Wurst*



Entdecken Sie unsere Neuheiten!

Unser SB-Grillsortiment finden Sie jetzt in neuem Look und mit vielen Innovationen. Wie zum Beispiel unser Steak Adobo: Bester Schweinerücken trifft auf eine würzige Marinade mit einer feinen Orangennote. Ebenfalls neu: unser mit kräftiger Pfeffer-Marinade veredelter Schweinebauch. Die Grill-Spezialitäten unserer Hausmarke erkennen Sie am Logo „EDEKA Südwest“.



Gefüllte Tomaten vom Grill

8 Strauchtomaten, 1 Knoblauchzehe
(fein geschn.), 2 EL Rapsöl,
250 ml Gemüsebrühe, Saft einer
unbeh. Zitrone, ¼ TL Salz,
250 g Couscous (5 Min. Garzeit),
3 EL grob geschn. Koriander
(alternativ: Petersilie), 30 g grüne
Oliven ohne Kern, Alufolie

Tomatendeckel abschneiden. Toma-
ten mit einem Löffel oder Kugelaus-
stecher aushöhlen. Den ausgelöffel-
ten Pulp grob hacken. Knoblauch im
Öl andünsten. Mit dem Pulp ablö-
schen. Brühe und Zitronensaft zuge-
ben und aufkochen. Couscous damit
übergießen und 5 Min. ziehen lassen.
Etwas abkühlen lassen. In Ringe ge-
schn. Oliven und Koriander unter-
rühren. Tomaten damit befüllen und
Deckel auflegen. In Alufolie einge-
schlagen 15 Min. grillen.



In Ihrem EDEKA-Markt finden
Sie eine große Auswahl an
vegetarischen Grillspezialitäten



Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.

Alles veggie oder was?



Regional ist genial

Kurze Transportwege schonen nicht nur die Umwelt, sondern sorgen auch für beste Frische: Deshalb schmeckt das Gemüse von „Unsere Heimat – echt & gut“ stets so knackig wie vom Feld nebenan. Ideal für raffinierte Grillrezepte. Ob Paprika, Salat oder Rapsöl: In Ihrem EDEKA-Markt finden Sie alles zum Grillen mit besten Zutaten aus der Region – und Sie unterstützen die heimischen Landwirte. www.unsereheimat.de

Südwesten schmeckt am besten

Drei gute Gründe, warum wir die Lieblingsmetzgerei
so vieler Grillfreunde sind – und das schon seit mehr als vier Jahrzehnten



**EDEKA
SÜDWEST
FLEISCH**

Rohstoffe von heimischen Landwirten

Über 800 Landwirte halten für uns hier in der Region Schweine, Rinder, Schafe sowie Hühner und bauen auf ihren Feldern Futter wie zum Beispiel Getreide an. Sie liefern uns Rohstoffe in bester Qualität. Wir stehen zu unserer Verantwortung für die Region und möchten dazu beitragen, die Existenz der heimischen Landwirte langfristig zu sichern – durch eine faire, nachhaltige Partnerschaft.

Traditionelle Herstellung in Rheinstetten

Unsere Spezialitäten sind das Ergebnis hoher Metzgerskunst – von herzhaften Bratwürsten über raffiniert marinierte Schweinerücken bis hin zum trockengereiften Steak No. 1. Über 50 Metzgermeister und 180 Fleischerinnen und Fleischer garantieren besten Metzgergenuss. Von unseren hohen Qualitätsstandards können Sie sich in unserer gläsernen Produktion in Rheinstetten bei Karlsruhe selbst überzeugen: Terminvereinbarungen unter **Tel. 0721 180558303**.

Produkte, wie Sie sie lieben

Wir wissen, worauf es Ihnen ankommt: Qualität, auf die Sie vertrauen können. Vielfalt, die Sie stets aufs Neue überrascht. Und eine Beratung, die ganz individuell auf Ihre Wünsche eingeht. All das bieten wir Ihnen an Ihrer Bedientheke. Denn Spitzenprodukte und Spitzenervice gehören für uns zusammen.

Exklusive Markenqualität

Das **Württembergische Lamm** ist eine regionale Spezialität mit 200-jähriger Tradition. Schäfer halten die Tiere auf Weiden in der Region.



Metzgergenuss – echt gut!
An diesem Logo erkennen Sie die Spezialitäten unserer Hausmarke. In Selbstbedienung erhältlich.



Ein leckeres Stück Heimat: **Gutfleisch** ist unsere Marke für Schweinefleisch aus der Region. Über 550 Landwirte profitieren von Gutfleisch.



In Selbstbedienung bieten wir Ihnen **Bioland-Fleisch**. Die Bioland-Richtlinien sind sogar noch strenger als jene der EU-Öko-Verordnung.



Die zarteste Versuchung, seit es Steak gibt. Für das Steak No. 1 reift von Hand verlesenes deutsches Rindfleisch drei Wochen am Knochen.





1

2

8

9



So grillen die Profis

Produkte nicht in allen Märkten erhältlich. * Nur für begrenzte Zeit verfügbar.

1 Räucherplanken 2er-Pack*

Verleihen Sie Ihrem Grillgut ein unvergleichliches Räucheraroma, indem Sie es auf diesen Planken grillen. **9,99 Euro**

2 EDEKA Holzkohlebriketts, 2,5 kg

Extralange Brenndauer, gleichmäßige Glutbildung und intensive Hitzeentwicklung: Die EDEKA-Holzkohlebriketts eignen sich hervorragend für anspruchsvolle Grillrezepte. **2,79 Euro**

3 Activa Anzündkamin*

Sparen Sie sich das Wedeln am Grill und zünden Sie Holzkohlen wie ein Profi an. Gerade beim indirekten Grillen ist ein Anzündkamin unerlässlich. **5,99 Euro**

4 EDEKA zuhause Wiegemesser

Schneiden und zerkleinern Sie Kräuter schnell und einfach. Ideal für alle, die gerne selbst ihr Fleisch marinieren. **9,99 Euro**

5 EDEKA zuhause Gewürzmühle

Ob Salz, Pfefferkörner oder getrockneter Chili: Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit frisch gemahlenen Gewürzen. **6,99 Euro**

6 EDEKA zuhause Backpinsel

Streicheleinheiten für Steak & Co.: Der Backpinsel ist ideal zum Marinieren. **4,99 Euro**

7 EDEKA zuhause Schale, 24 cm

Ein knackiger Salat darf beim Grillfest nicht fehlen! **6,79 Euro**

8 EDEKA zuhause Küchenzange

Jeder weiß: Nicht mit der Gabel ins Fleisch stechen, sonst läuft der Saft aus. Mit dieser Zange wenden Sie Ihr Grillgut richtig. **4,99 Euro**

9 Grillspieße 2er-Set Edelstahl*

Kombinieren Sie Fleisch und Gemüse nach Lust und Laune. **7,99 Euro**

Puten-Saltimbocca-Spieße

Für 6–8 Spieße: 600 g dünne Putenschnitzel, 150 g Schwarzwälder Schinken in Scheiben („Schwarzwaldhof“), weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Handvoll Salbeiblätter, 2 EL kalt gepr. Rapsöl, 4 Zitronenspalten

Putenschnitzel in 3 cm breite Streifen schneiden und mit wenig Pfeffer würzen. Salbeiblätter darauf verteilen. Schinken der Länge nach halbieren und über den Salbei geben. Streifen wellenförmig auf Spieße aufstecken. Mit Öl bestreichen. Spieße 10–12 Minuten grillen. Mit Zitronenspalten zum Beträufeln servieren.

Pollo-fino-Spieße

Für 6–8 Spieße: 600 g Pollo fino, 3 EL kalt gepresstes Rapsöl, 1 TL Fleur de Sel, Pfeffer a. d. Mühle

Ränder des Pollo finos etwas egalieren. Fleisch in mundgerechte Würfel teilen. Öl mit Salz und Pfeffer verrühren. Würfel zufügen. Kurz mischen. Auf Spieße stecken. 10–12 Minuten grillen.



Ideal zum Grillen: Pollo fino ist eine Spezialität aus der Geflügeloberkeule ohne Knochen. An der Bedientheke erhältlich.

Ran an den Spieß!

Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.




ortenauer
weinkeller**Tipp:**
Baden
Weißburgunder

Bohnen-Tomaten-Salat

Für 4–6 Personen: 500 g Stangenbohnen, 1 TL Salz, 1 Zwiebel, 500 g Strauchtomaten, 4 EL Apfelessig, ½ TL Fleur de Sel, ¼ TL grob gest. Pfeffer, 1 Prise Zucker, 7 EL Rapsöl, 150 g Feta, ½ Bund glatte Petersilie

Bohnenenden kappen. Bohnen in Salzwasser bissfest garen. Kalt abbrausen und auskühlen lassen. Essig mit Fleur de Sel, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl unterrühren. Mit Zwiebelstreifen, Tomatenachteln, mundgerechten Bohnenstücken, Fetawürfeln und Petersilienblättern vermengen.





Schweinefleisch aus der Region

Gutfleisch steht seit über zehn Jahren für Spitzenqualität aus heimischer Landwirtschaft. Die Schweine werden ausschließlich hier in Südwestdeutschland gehalten. Das Futter bauen die mehr als 550 Gutfleisch-Landwirte zum Großteil auf ihren eigenen Höfen an. Die Verarbeitung erfolgt bei uns in Rheinstetten bei Karlsruhe. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und ermöglichen höchste Frische.



ortenauer
weinkeller

Tipp:
Baden Cabernet Dorsa

Schweinebauch am Stück

2,5 kg roher Schweinebauch,
2 EL Grill- oder Barbecuegewürz,
1 TL grob gest. schwarzer Pfeffer,
½ TL Kümmel, 2 TL
grobes Meersalz, 2 TL Zucker,
2 zerbröselte Lorbeerblätter,
½ EL getr. Kräuter der Provence,
1 EL edelsüßes Paprikapulver,
5 EL Öl, 0,33 l Malzgetränk

Schweinebauchschwarte karomusterähnlich einschneiden. Alle Zutaten außer dem Malzgetränk miteinander mischen und das Fleisch damit einreiben. In Folie eingeschlagen über Nacht marinieren.

Im Kugelgrill:

Abtropfschale in die Mitte des Grills stellen. Links und rechts mit heißen Briketts befüllen. Rost heiß werden lassen. Schweinebauch bei geschlossenem Deckel 1,5 Std. garen. Danach alle zehn Minuten mit Malzgetränk übergießen und so weitere 30 Minuten grillen. Nach zwei Stunden Garzeit (Kerntemperatur ca. 75 Grad) Schweinebauch kurz ruhen lassen. In Tranchen schneiden und servieren.

Im Backofen (z.B. falls es regnet):

Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen. Schweinebauch auf einem Gitter über einem Blech 1,5 Std. garen. Danach alle zehn Minuten mit Malzgetränk übergießen und so weitere 30 Minuten garen. Schweinebauch kurz ruhen lassen. In Tranchen geschnitten servieren.

Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.

Marinierte Lammkoteletts

Für 4–6 Personen: 6 Lammkoteletts à 200 g, 1 TL Salz, 1 Knoblauchzehe (fein geschn.), 2 TL Rosmarin und Thymian (gehackt), 1 TL Ingwer (fein geschn.), 100 ml Tomatenketchup, 1 grüne Peperoni (entkernt, fein geschn.), ½ TL Paprikapulver rosenscharf, 1 EL Honig, Saft 1 Zitrone, 2 EL Olivenöl

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und das Fleisch von beiden Seiten damit einpinseln. 30 Min. ziehen lassen. Dann auf dem heißen Rost 15–20 Min. bei mittlerer Hitze garen. Mehrmals wenden. Nach Belieben Zitronenspalten zum Beträufeln reichen.

Salat mit gegrilltem Gemüse

Für 6 Personen: 300 g Zucchini, 300 g Aubergine, je 1 rote und gelbe Paprikaschote, 2 rote Zwiebeln, 12 grüne Oliven, Saft 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, ½ TL Senf, 1 Knoblauchzehe (fein geschn.), 1 EL Basilikum (fein geschn.), 6 EL Olivenöl

Zucchini und Auberginen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln und entkernen, Zwiebeln vierteln. Alles grillen, bis es Farbe annimmt. Paprika häuten. Gemüse in mundgerechte Stücke teilen. Oliven hinzugeben. Restliche Zutaten zum Dressing verrühren. Gemüse damit beträufeln, vorsichtig mischen.



Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.



ortenauer
weinkeller

Tipp:
Baden Pinot Noir



Genuss mit langer Tradition

Seit dem 18. Jahrhundert werden in Schwaben Merino-Landschafe von den Hirten der Region gehalten. Das Klima, heimisches Futter und intensive Pflege machen das Württembergische Lamm zu einer ganz besonderen Delikatesse. Die Spezialität ist an der Bedientheke sowie in Selbstbedienung erhältlich. Gerne können Sie sie auch vorbestellen. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter an der Bedientheke!

Traum somm



haft erlich



So schmeckt der Sommer.
Die Weine des Ortenauer
Weinkellers fangen im Jahr über
1000 Sonnenstunden ein

Von Affental bis zum Kaiserstuhl:
Hier im Herzen Badens sind die
Weine des Ortenauer Weinkellers
zu Hause. Verwöhnt von der Sonne
und gepflegt von den 553 Winzern
entsteht in einzigartiger Lage, wo-
raus die Träume der Kenner sind:
die reifen Spätburgunder-, Weiß-
burgunder- und Riesling-Trauben,
aus denen die drei „Sommertraum“-
Weine des Ortenauer Weinkellers
gekeltert werden. Spritzig, som-
merlich leicht und traumhaft
fruchtig – durch diese Eigenschaf-
ten verleihen sie jedem Grillabend
die Krönung. Da möchte man ein-
fach nur in den blauen Himmel
schauen und die feinen Pfirsich-
und Erdbeernoten entspannt genie-
ßen. www.ortenauerweinkeller.de

Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.





Ob als Gaumenfreude zum Dahinschmelzen, zur cremigen Krönung einer Grillkartoffel oder einfach nur als Häppchen auf der Grillparty: Unsere Qualitätsmarke „EDEKA Südwest ...echt gut!“ eröffnet Ihnen unser Käseparadies



Unsere Empfehlungen für die Grillsaison: Grillkäse in den Varianten Natur, Korsika oder Feurigo, Caipi-Frischkäse, Käsesalat, Hirtenkäse Ramba Samba sowie Kräuter-Frischkäse. Erhältlich an der Bedientheke sowie der Frischepack-Truhe in deren Nähe

Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.

Lamba für den



Jetzt neu: Unser cremiger Caipi-Frischkäse (vorne im Bild) und herzhafter Käsesalat (hinten links) gehören zur Grillparty einfach dazu!

da Gaumen



Grillkäse: zum Dahinschmelzen!

Unser Grillkäse zergeht Ihnen auf der Zunge. Wie wäre es zum Beispiel mit unserem Feurigo? Mexikanischer Habanero-Chili sorgt hier für angenehme Schärfe. Neu ist unser Hirtenkäse Ramba Samba. Dank der typisch brasilianischen Würznote darf er gerade bei der WM-Grillparty nicht fehlen!

Darf's ein Me

Lachssteak und Garnelen vom Grill

Für 4 Personen: 4 Lachssteaks à 230 g,
4 Kirschtomaten, 4 Würfel Schwarzwaldhof-
Vesperspeck, 2 Frühlingszwiebeln, 1 grüne
Peperoni (fein geschn.), ½ TL bunter Pfeffer
(grob gest.), 4 EL Olivenöl, 4 große
Garnelen, 4 unbeh. Zitronenhälften, Fleur de Sel

Die Bauchhöhlen vom Lachs mit je 1 Kirschtomate, Vesperspeckwürfel und 1 Stück Frühlingszwiebel (ca. 3 cm lang) füllen. Mit Spießen feststecken. Rest der Zwiebel in Ringe schneiden. Mit Peperoni, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Lachs damit bestreichen. Lachs, Garnelen und Zitronen grillen. Lachs und Garnelen mit dem warmen Zitronensaft beträufeln und mit Fleur de Sel würzen.

bisschen er sein?



FRISCHKOST

Knusprig, leicht & himmlisch zart:
Fisch vom Grill schmeckt einfach!
Die Experten von Frischkost
verraten, worauf Sie achten sollten

Fisch und Seafood sind ihre Leidenschaft: Die Frischkost-Experten suchen stets nach besten Produkten für die EDEKA-Fischtheken. Ihre Tipps für Grillfans: Lassen Sie den Fisch zwei Stunden in einer Marinade liegen. Oder fragen Sie an der Fischtheke einfach nach bereits marinierten Produkten. Der Fisch und der Grillrost sollten gut eingeölt werden. Zum Grillen empfiehlt sich mäßige Hitze (bei Holzkohle: großer Abstand zwischen Glut und Rost). Das Grillgut am besten nur einmal wenden. Ein Fischgrillgitter kann hierbei helfen. Wenn das Fleisch im Inneren nicht mehr glasig ist, kann der Fisch serviert werden (Kerntemperatur, je nach Sorte, ca. 60 Grad). Die Mitarbeiter an Ihrer Fischtheke beraten Sie gerne, welcher Fisch für den Grill besonders gut geeignet ist.



**ortenauer
weinkeller**

Tipp:
Altschweierer
Riesling

Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.



Die schönste Nebensache beim Grillen: meisterliche Brotspezialitäten von K&U. Hier lüften wir das Geheimnis ihres Geschmacks

K&U bekennt sich zu einem strengen Reinheitsgebot. Dazu gehört der Verzicht auf chemische Frischmacher sowie auf Brotback-Fertigmischungen. K&U verwendet Getreide aus unserer Region und hauseigene Weizen- und Roggensauerteige. Die rund 80 Bäcker- und Konditormeister sowie 300 Bäcker und Konditoren bei K&U stellen alle Spezialitäten nach den Regeln traditioneller Handwerkskunst her. Den Teigen gewähren sie der Qualität zuliebe lange Ruhezeiten. Sie verwenden Rezepte, die für die jeweilige Region typisch sind, und bewahren so die Vielfalt. Unsere K&U-Lieblinge zur Grillsaison:

- 1 *Baguette No. 1*
- 2 *Balou*
- 3 *Zwiebelbaguette*
- 4 *Pan Pepe*
- 5 *Rondo Provencial*
- 6 *Pane de Casa*
- 7 *Pan Gallego*
- 8 *Antipasti Fougasse*
- 9 *Tomatino*

BACK **K&U** LT



Nur in Märkten mit K&U-Filiale erhältlich.

UR



Fleisch für alle!





Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.

17 Fleisch-Spezialitäten,
unendlich viele
Möglichkeiten für feinsten
Grill-Genuss. Lassen
Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Anspruchsvollen Grillmeistern bieten wir Qualität, die keine Wünsche offenlässt. So verwenden wir für unser Sortiment vom Rind zum Beispiel Jungbullenfleisch. Dieses stammt von Tieren, die jünger als zwei Jahre sind. Deshalb ist das Rindfleisch an Ihrer Bedientheke besonders zart und kräftig im Geschmack. Tipp: Probieren Sie unsere speziell für die WM entwickelten Grill-Spezialitäten. Zum Beispiel unser Gaucho-Spieß: bestes Rindfleisch mit einer feurigen Marinade.

- 1 *Rinderhüfte*
- 2 *Rumpsteak*
- 3 *Pollo fino*
- 4 *Puten-Steak*
- 5 *Rinder-Entrecote*
- 6 *Schweinehals*
- 7 *Mannschaftsspieß mit Peperoni*
- 8 *Lamm-Lachse*
- 9 *Gaucho-Spieß aus der Rinderhüfte*
- 10 *Hähnchenbrustfilet*
- 11 *Rinderkotelett*
- 12 *Schweinerücken*
- 13 *Marinierte Grillzöpfe*
- 14 *Fankurve vom Schweinebauch mit Peperoni*
- 15 *Knusperbauchspieß*
- 16 *Mailänder Spieß vom Schweinerücken*
- 17 *Hacksteak Amazonas*

Der Sommer ist lang: Genug Zeit,
um sich durch
unsere vielfältige Würstchen-
Auswahl zu schlemmen

Eine gute Grillwurst ist das Ergebnis traditioneller Metzgerskunst. Knackig und saftig, würzig und herzhaft – so muss sie schmecken. Wir haben über 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung dieser Spezialität. Unsere über 50 Metzgermeister sowie 180 Fleischerinnen und Fleischer bewahren die überlieferten Rezepte und die regionale Vielfalt. Deshalb bekommt bei uns jeder seine Extrawurst – vom Grillroster bis zu Käseknackern.

- 1 *Grobe Grillbratwurst*
- 2 *Feine Grillbratwurst*
- 3 *Grillschnecke*
- 4 *Weißer XXL-Grillbratwurst*
- 5 *Roter XXL-Grillbratwurst*
- 6 *Grillroster*
- 7 *Riesenbockwurst*
- 8 *Salsiccia fresca*
- 9 *Kalbsbratwurst*
- 10 *Cevapcici*
- 11 *Käseknacker*
- 12 *Merguez*
- 13 *Weißer Bratwurst*

Klassiker für den Rost

Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.



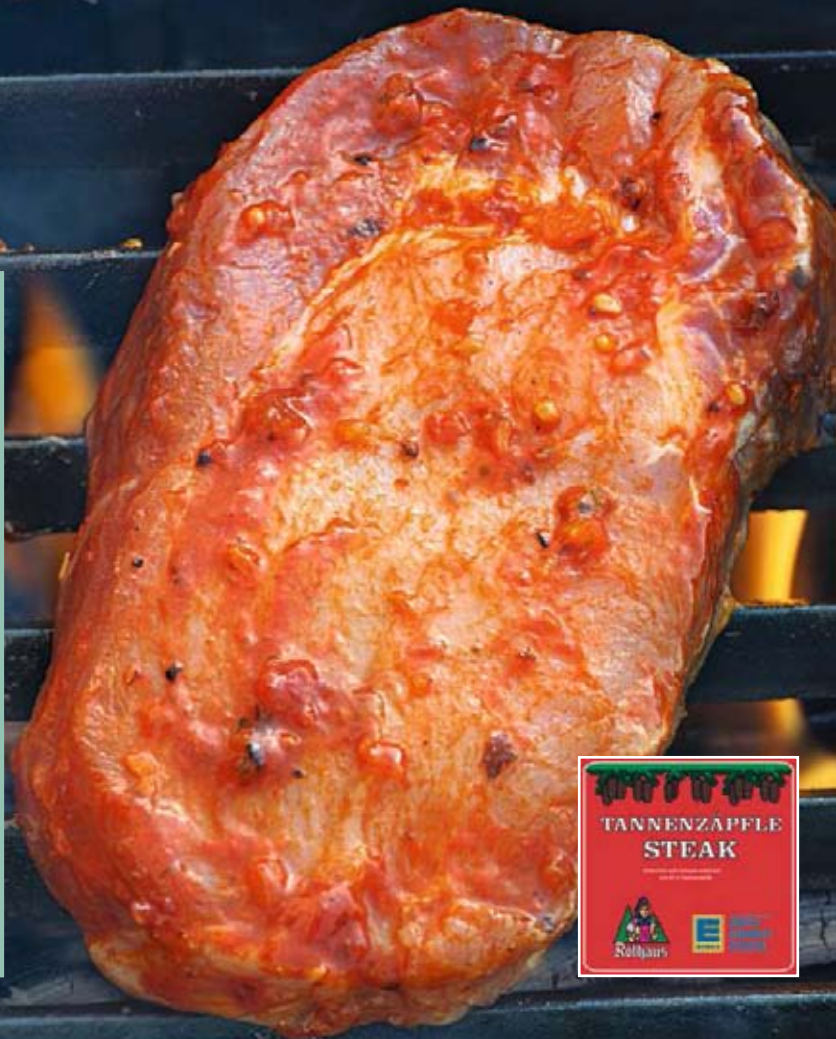
Unsere Steaks des Jahres



Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4–6 Personen: 600 g mittelgroße, festkochende Kartoffeln, 1 Salatgurke, 4 EL Naturjoghurt, 1 TL mittelscharfer Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Apfelessig, 5 EL kalt gepresstes Rapsöl, 2 EL Schnittlauch (fein geschnitten)

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen. Salatgurke schälen und der Länge nach halbieren. Kerngehäuse herauschaben. In Scheiben schneiden. Salzen und Saft ziehen lassen. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Scheiben teilen. Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer und Essig verrühren. Öl unterschlagen. Schnittlauch zufügen. Gurken abschütten, zu den Kartoffeln geben und mit dem Dressing mischen. Vor dem Servieren etwas ziehen lassen.



ks



Tannenzäpfle-Steak (links)

Zartes Entrecote vom Schwein in einer herzhaften Biermarinade mit 40 Prozent Original Tannenzäpfle von der Rothaus-Brauerei im Schwarzwald.



*An der
Bedientheke
und in
Selbstbedie-
nung
erhältlich*

Stubbi-Schwenksteak

Der saftige Schweinehals wird veredelt durch eine raffinierte Biermarinade mit 40 Prozent Original Bitburger Premium-Pils von der Brauerei aus Rheinland-Pfalz.



*An der
Bedientheke und in
Selbstbedienung erhältlich*

Fleischwurst-Spieß

Für 4–6 Personen: 500 g Fleischwurst im Ring, je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, 200 g Champignons, 1 unbehandelte Zitrone, 1 TL Salz, 1 EL Thymianblättchen (fein geschn.), 1 Knoblauchzehe (fein geschn.), 1 EL Olivenöl, 4 Spieße oder 1 flexibler Grillspieß, 1 Alugrillschale

Fleischwurst enthäuten und in Stücke teilen. Paprika vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Von den Pilzen das untere Ende der Stiele abschneiden. Zitronenabrieb, -saft, Salz, Thymian, Knoblauch und Öl miteinander verrühren. Gemüse zufügen und mischen. Spieße bestücken. Auf der Alugrillschale indirekt etwa 10 Min. grillen. Dabei wenden.





Traditions-Fleischkäse-Röllchen

Für 4–6 Personen: 400 g EDEKA Traditions-Fleischkäse (dünn geschnitten, von der Bedientheke), 120 g Löwentaler „Unsere Heimat – echt & gut“, eingelegte Maiskölbchen und Cornichons, Gemüsesticks nach Belieben (z. B. Paprika, Salatgurke, Stangensellerie etc.).
Zum Dippen & Garnieren: 175 g Kräuterfrischkäse „Unsere Heimat – echt & gut“ (von der Bedientheke), Radieschenviertel

Die Traditions-Fleischkäse-Scheiben einmal halbieren. Den Käse in Stangen teilen und dann abwechselnd mit den anderen Zutaten in den Fleischkäse einrollen. Die Röllchen mit Frischkäse zum Dippen und mit Radieschen servieren.



Der hauchdünne oder dicke Aufschneider

So haben Sie Fleischkäse noch nicht erlebt! Mit erlesenen Gewürzen veredelt und schonend luftig gebacken, entfaltet unser neuer Traditions-Fleischkäse ein ungeahntes Gaumengefühl und Geschmacks-erlebnis. Ob als hauchdünner oder dicker Aufschneider – diese Spezialität müssen Sie einfach probiert haben.



Nierenzapfen (Onglet)



Nierenzapfen-Steaks

*Für 4 Personen: 500 g Nierenzapfensteaks,
½ TL grob gestoßener
Pfeffer, 1 EL Olivenöl, Fleur de Sel*

1. Die Nierenzapfensteaks kalt abrausen und trocken tupfen. Fleisch mit Pfeffer und Olivenöl einreiben.

2. Steaks auf dem heißen Rost bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 6–8 Minuten bis zum gewünschten Garpunkt grillen.

3. Vor dem Servieren am Grillrand etwas ruhen lassen, danach in dünne Tranchen schneiden. Mit Fleur de Sel würzen und nach Belieben einen Schuss Olivenöl darübergeben. Dazu können Rosmarinkartoffeln vom Grill gereicht werden.

Grillen de luxe

Kenner schätzen das Onglet bzw. den Nierenzapfen als besondere Steak-Delikatesse. Solche Spezialitäten erhalten Sie auf Vorbestellung. Fragen Sie einfach die Mitarbeiter an der Bedientheke nach unserem Katalog „Feines Fleisch“ (siehe kleines Bild). Dort finden Sie zum Beispiel auch Bison, US Rind oder Ibérico-Fleisch.



Kalbsleber-Spieße

Für 8 Spieße: 400–450 g Kalbsleber, 8 dicke und feste Rosmarin-zweige, 1 kleiner Apfel, 2 kleine Zwiebeln, 12 Scheiben Schwarzwälder Schinken („Schwarzwaldhof“), 2 TL Rosmarin (fein geschn.), 10 Wacholderbeeren (fein zerst.), ½ TL Pfeffer (grob gest.), 4 EL kalt gepr. Rapsöl, 1 Alugrillschale, 1 Holzspieß

1. Vom Rosmarin bis auf die obere Spitze die Nadeln abstreifen. Enden anspitzen. Apfel vierteln, entkernen und achteln. Jede Spalte nochmals halbieren. Zwiebeln achteln.
2. 2 TL Rosmarin, Wacholder, Pfeffer und 2 EL Öl in einer tiefen Schale verrühren. Kalbsleber in 24 Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge schneiden. Gut mit der Marinade mischen. Schinkenscheiben der Länge nach halbieren, je 1 Kalbsleberwürfel daraufgeben und darin einrollen.
3. Alle vorbereiteten Produkte vorab mit dem Holzspieß vorbohren. Im Anschluss abwechselnd 3 Leberwürfel mit je 2 Zwiebel- und Apfelstücken auf die vorbereiteten Rosmarin-spieße auffädeln.
4. Spieße mit dem restlichen Öl bepinseln. Auf einer Aluschale 10–12 Min. grillen. Mehrmals wenden. Nach Belieben mit einer Senfmayonnaise servieren.

Steak No. 1 vom Grill

Für 4 Personen: 2 Roastbeef vom Steak No. 1 à 400 g,
schwarzer Pfeffer (grob gestoßen),
1 EL Olivenöl

Den Fettrand der Steaks leicht einschneiden und das Fleisch etwas flach drücken. Mit Pfeffer würzen und diesen mit dem Öl in die Steaks einreiben. Bis zum Auflegen auf den Grill bei Zimmertemperatur etwas temperieren lassen. Auf dem Grill von beiden Seiten etwa 5 Minuten garen. An der Seite des Grills etwas nachziehen lassen. Mit der Rosmarin-Salzbutter servieren.

Tipp: Dazu passt das neue No.1-Baguette von K&U (siehe Seite 28).

Rosmarin-Salzbutter

125 g Sauerrahmbutter, Abrieb 1
Limette, 1 TL Fleur de Sel,
2 EL Rosmarin (fein geschn.)

Die Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren. Limettenabrieb, Fleur de Sel und Rosmarin unterrühren. In kleine Schmalztöpfchen füllen und im Kühlschrank durchkühlen lassen.



ortenauer
weinkeller

Tipp:
Affentaler
Spätburgunder

Davon träumt jeder **Grillmeister**

Drei Wochen gereift

Die zarteste Versuchung, seit es Steak gibt: Unsere erfahrenen Metzgermeister wählen nur deutsches Rindfleisch mit ausgezeichneter Marmorierung aus und lassen dieses drei Wochen am Knochen reifen. Trockenveredelung oder „Dry Age“ nennt sich diese traditionelle Handwerkskunst. www.steak-no1.de; www.facebook.com/SteakNo.1

STEAK
Nº1

Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.

Schwarzwaldhof-Tapas

Mit Cabanos gefüllte Datteln: 12 Datteln (250 g), 60 g Schwarzwaldhof-Cabanos (an der Bedientheke erhältlich), 12 Scheiben Vesperspeck „Unsere Heimat – echt & gut“

Datteln der Länge nach aufschneiden und entsteinen. Cabanos in 6 dicke Scheiben schneiden und diese halbieren. Datteln mit den Cabanos füllen, verschließen und in je eine Scheibe Vesperspeck einwickeln. Knusprig grillen.

Backpflaumen à la Schwarzwaldhof:

12 Stk. Backpflaumen, 50 g Löwentaler Käse „Unsere Heimat – echt & gut“, 6 Scheiben Schwarzwälder Schinken von Schwarzwaldhof
Entsteinte Pflaumen einschneiden, öffnen und mit je einem Würfel Käse füllen. Schinken der Länge nach halbieren, die Pflaumen darin einrollen und mit Spießen feststecken. Knusprig grillen.

Melone im Schinkenmantel: 1 fein geschn.

rote Peperoni, 1 TL fein geschn. Rosmarin, 2 EL kalt gepr. Rapsöl „Unsere Heimat – echt & gut“, 1 Melone, 12 Scheiben Landrauchschinken „Unsere Heimat – echt & gut“
Peperoni, Rosmarin und Rapsöl mischen. 12 Melonenspalten (ohne Kerne und Schale) damit einpinseln. 10 Min. marinieren. In 12 Scheiben Schinken einschlagen. Knusprig grillen.





Raffiniert kombiniert: Aus den Spezialitäten von Schwarzwaldhof lassen sich Kreationen zaubern, die einfach jedes Grillfest aufpeppen

Saltimbocca vom Grill, Krautsalat mit Schinkenwürfeln, Ziegenkäse im Speckmantel, gegrillter Spargel mit Schwarzwälder Schinken, mit Frühstücksschinken gefüllte Forelle: Gerade zur Grillsaison laden die Schinken- und Wurstspezialitäten von Schwarzwaldhof zum Genießen ein. Ihren unverwechselbaren Geschmack verdanken sie der traditionellen Herstellung, der jahrzehntelangen Erfahrung der Mitarbeiter und vor allem der einzigartigen Natur in und um Blumberg herum. Schmecken Sie die Liebe zum Genuss – mit jedem herzhaften Bissen. www.schwarzwaldhof.de

Exotischer Schwarzwald





Sie passen in den Sommer wie Sonne, blauer Himmel und Grillspaß: die erfrischenden Kostbarkeiten von Schwarzwald-Sprudel

Aus den Tiefen des Schwarzwalds entspringt ein natürliches Mineralwasser mit belebender Frische: Schwarzwald-Sprudel. 60 Jahre braucht jeder Tropfen, um hier anzukommen. Dabei wird er durch Erd- und Gesteinsschichten gefiltert und mit Mineralien angereichert. So entsteht der unverfälschte und reine Geschmack. Ob als Mineralwasser pur, als Limonade, Fruchtschorle oder als Granita: Schwarzwald-Sprudel ist stets ein Genuss.
www.schwarzwald-sprudel.de
www.facebook.de/Schwarzwald.Sprudel



Eiskalt genießen



Produkte nicht in allen Märkten verfügbar.

Schwarzwald-Granita

Für 4–6 Portionen: 500 g geputzte Erdbeeren (küchenfertig), 2 EL Puderzucker, 50 ml Zitronensaft, 500 ml Schwarzwald-Sprudel Rhabarber, Melisse zum Garnieren

Erdbeeren mixen. Puderzucker und Zitronensaft zufügen und fein pürieren. Masse in eine Schale mit hohem Rand füllen. Schwarzwald-Sprudel Rhabarber aufgießen. Verrühren und Masse im Gefrierfach 3–4 Std. durchfrieren lassen. Dabei immer wieder mit den Zinken einer Gabel die gefrorene Oberfläche aufkratzen. In Gläser füllen und mit Melisse garniert servieren.

Heiße Tipps für den Grillsommer



Zum Anbeißen
herzhaft: Die
köstlich-
krossen Chips-
frisch BBQ
begeistern
durch ihre
Grillnote



Unvergleichlich
locker und cre-
mig: der miree
Friskäse mit
französischen
Kräutern

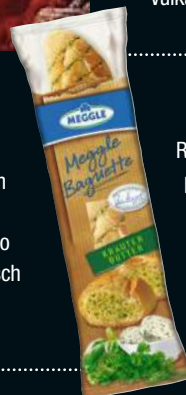
Gerolsteiner
Mineralwasser
verdankt seine
besonderen
Eigenschaften
dem Ursprung
in der
Vulkaneifel



Rundet jede Grill-
party ab: das ofen-
warme Baguette
mit würziger
Meggle-Kräuter-
butter



Für Spießer: Auf diesen
Edelstahl-Grillspießen
gelingt Fleisch ebenso
wie Gemüse und Fisch



Die Räucherplan-
ken von Land-
mann verleihen
Ihrem Grillgut
ein wunderbares
Räucheraroma



Für Backofen,
Grillrost oder Pfan-
nen: Mit abrazo
wird alles problem-
los wieder sauber



Der Geheimtipp
für die perfekte
Grill-Party:
zwei Fünf-Liter-
Partydosen
von Bitburger –
eisgekühlt!

Zu Fisch oder zu Salatsoßen: Der Weißweinessig von Mazzetti verleiht Gerichten das typisch fruchtige Balsamico-Aroma



Der Maille Dijon-Senf Originale ist ein Klassiker. Seit über 260 Jahren wird er nach unveränderter Rezeptur hergestellt



Der typisch süße Geschmack und seine wunderbare Sämigkeit zeichnen die Balsamico-Creme von Ponti aus



Gazi Grillkäse – die vegetarische Alternative zu Fleisch. Gibt's auch mit mediterranen Kräutern



Schmeckt zu Meeresfrüchten ebenso wie zu Grill-Kartoffeln – die feine Knoblauch-Sauce von Knorr



Perfekt zu saftigen Steaks und knusprigen Spareribs – die fruchtig-scharfe Tomaten-Chili-Sauce Texicana Salsa von Maggi



Old El Paso Cheese & Red Pepper Dip: Mild-cremige Sauce mit aromatischem Käse und Paprikastückchen zum Dippen



Für die Gourmets unter den Ketchup-Liehabern: Heinz Culinair Ketchup – mit geröstetem Knoblauch verfeinert



Der cremig-milde Grillkäse von Roulette – schmeckt wunderbar mit Gemüse vom Rost



Das kalt gepresste Olivenöl von Bertoli ist ideal für alle, die typischen Olivengeschmack lieben



Italien pur: Das feinperlige Mineralwasser S. Pellegrino zählt zu den beliebtesten Wässern der Welt



Mit Kräuterbutter von Meggle verfeinern Sie Fleisch ebenso wie Gemüse und Fisch

Keine Frage: Wer am Grill zaubert, kommt ohne Regina Küchenrollen nicht aus



Vom Grill oder aus dem Backofen: Knoblauchbrot in der berühmten Block-House-Restaurant-Qualität



UNSERE
HEIMAT

echt & gut