



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's BBQ Schweinenacken am Stück

Rezept für 4 Personen - Zubereitungszeit: ca. 10 - 15 Minuten (plus Aufbewahrungszeit im Kühlschrank) / Garzeit: ca. 2,5 Stunden

Sie brauchen:

Für das Rezept:

1 Schröder's Schweinenacken im Stück ohne Knochen (ca. 1,5 kg)

1 Paket Schröder's Käsekrainer (5 Würste je etwa 60 Gramm)

Für die Trockengewürzmischung (Rub) – ergibt ca. 80 Gramm:

2 EL Zucker (gut gehäuft)

1 EL Salz

2 TL Senf-Saat

1 TL weißer Pfeffer

1 TL Sellerie-Saat

2 TL Majoran

1 TL Marcis

Für die Senf-Honig-Marinade:

1 EL Honig

1 EL feiner Senf

1 EL grober Senf

2 Knoblauchzehen

2 EL neutrales Öl

Saft einer Bio-Zitrone

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Für den Grill:

ein Anzündkamin

Zwei Hände voll Wood Chips – die Chips 30 bis 60 Minuten in Wasser einweichen, bevor sie auf die Kohle kommen

eine flache feuerfeste Auffangschale

Das machen Sie am Vortag:

1. Für die Trockengewürzmischung (Rub) Pfeffer und Senf-Saat im Mörser zerstoßen und mit den anderen Zutaten im Mörser gut vermischen.
2. Schweinenacken waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit etwa der Hälfte des Rubs von beiden Seiten bestreuen und fest andrücken.
3. Fleisch luftdicht in einem verschließbaren Beutel über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
4. Für die Senf-Honig-Marinade den Senf mit Honig, Zitronensaft, gepresstem Knoblauch und Öl verrühren und einmal aufkochen lassen. In einem leeren Marmeladenglas mit Deckel im Kühlschrank aufbewahren.

Das machen Sie am Grilltag:

1. Wichtig: Bevor der Schweinenacken auf den Grill kommt, soll er langsam Raumtemperatur annehmen – also bitte rechtzeitig zusammen mit der Marinade aus dem Kühlschrank holen.
2. Holzkohle in einem Anzündkamin vorglühen lassen. Nach etwa 25 Minuten die glühenden Kohlen auf zwei gegenüberliegenden Seiten im Grill verteilen. In die Mitte eine flache Auffangschale stellen und etwa zur Hälfte mit Wasser füllen.
3. Den Nacken über der Auffangschale auf den Grill legen. Vorbereitete Wood Chips links und rechts auf den glühenden Kohlen verteilen (siehe Fotos). Deckel schließen.



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

4. Während des kompletten Garvorgangs sollte sich die Temperatur im Grill um etwa 150 Grad bewegen – lieber etwas weniger als zu viel. Die Temperatur ist über die Luftzufuhr zu regeln. Die Erfahrung zeigt, dass es hilfreich ist, nach etwa einer Stunde wieder glühende Kohlen zur Hand zu haben.
5. Nach 45 Minuten den Schweinenacken das erste Mal mit der Senf-Honig-Marinade bestreichen. Marinade im Glas vorher kräftig schütteln. Nach weiteren 30 Minuten das Fleisch wenden und wieder mit der Marinade bestreichen. Diesen Vorgang während des kompletten Garvorgangs noch zweimal wiederholen.
6. Der Garvorgang dauert erfahrungsgemäß etwa 2,5 Stunden plus/minus 30 Minuten. Achten Sie darauf, dass immer genug Wasser in der Auffangschale ist.
7. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur überprüfen. Bei einer Kerntemperatur von 75 bis 78 Grad ist das Fleisch gar.
8. Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie einschlagen. Es soll etwa 15 Minuten ruhen.
9. Lüftungklappen öffnen und die Käsekraier direkt über den Kohlen auf den Grill legen. Deckel verschließen. Nach etwa 2 bis 3 Minuten die Würste einmal wenden. Sobald der Käse austritt, sind die Käsekraier gar.
10. Das Fleisch aus der Alufolie holen und etwa 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Würste vom Grill nehmen und zusammen mit dem aufgeschnittenen Fleisch, dem Aprikosen-Dip und Gurken-Kartoffel-Salat servieren.

Guten Appetit!

Ihr Schröder-Team

Tipps:

Für den Gasgrill: Wer keine Räucherbox am Gasgrill hat, macht sich aus Alufolie eine Räuchertasche, im Netz finden sich dazu verschiedene Anleitungen.

Wer die Garzeit des ganzen Nackens zu lang findet, schneidet den Nacken in fünf etwa 300 Gramm schwere Steaks. Dadurch verkürzt sich die Garzeit. Es empfiehlt sich trotzdem, indirekt zu grillen.

Es ist etwas von dem BBQ Fleisch übriggeblieben? Freuen Sie sich auf leckere Sandwiches mit dünn aufgeschnittenem Fleisch am nächsten Tag.

Zusammen mit ein paar Würsten mehr können Sie mit dem BBQ auch ohne Probleme eine Garten-Party für 8 bis 10 Leute verköstigen

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN
Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Gurken-Kartoffel-Salat mit Gartenkräutern

Rezept für 4 Personen - Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Sie brauchen:

600 bis 800 Gramm festkochende Kartoffeln

1 bis 2 Gurken

½ Bund Dill (oder andere Gartenkräuter)

1 mittelgroße Zwiebel

½ Liter Gemüsefond

50 ml hellen Essig

1 TL feines Meersalz

1 TL Zucker

1 EL mittelscharfer Senf

2 bis 3 EL Sonnenblumen-Öl

Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's:

1. Eine mittelgroße Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Gemüsefond mit Essig, Salz und Zucker aufkochen und die Zwiebelwürfel dazugeben. Bei mittlerer Hitze die Zwiebeln weich köcheln und so den Fond etwa auf die Hälfte reduzieren.
3. Kartoffeln in Schale mit wenig Wasser aufsetzen, salzen und etwa 30 Minuten kochen.
4. In der Zwischenzeit die Gurken schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem passenden Löffel die Kerne entfernen.
5. Die Gurkenhälften in etwa 3 mm dicke Sichel schneiden.

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

6. Kartoffeln abgießen, abschrecken und pellen. Geschälte Kartoffeln halbieren und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
7. Mit der noch warmen reduzierten Zwiebelbrühe begießen und ziehen lassen.
8. Dill zupfen und grob zerschneiden.
9. Gurken mit Kartoffeln vermischen, Senf zugeben und etwas nachsalzen.
10. Zum Schluss Öl und Dill zugeben und leicht pfeffern. Alles mit viel Gefühl vermengen und abschmecken.

Aprikosen-Dip

Rezept für 4 Personen - Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Sie brauchen:

- 6 Aprikosen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 bis 2 Chili-Schoten (je nach gewünschter Schärfe)
- 150 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Marillenmarmelade
- 1 EL heller Essig
- 1 bis 2 TL Limettensaft
- feines Meersalz
- ½ Bund Koriander

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Und so geht's:

1. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Chili-Schoten halbieren und unter fließend kaltem Wasser entkernen.
3. Zucker karamellisieren und mit Essig ablöschen. Saft zugeben, mit der Marmelade verrühren, Ingwer, Chili und eine Prise Salz zugeben und bei milder Hitze unter regelmäßigem Rühren auf etwa 100 ml reduzieren.
4. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
5. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden.
6. In einer Schüssel Zwiebelringe, Aprikosenwürfel und die handwarme Flüssigkeit vorsichtig verrühren und kalt werden lassen.
7. Dip in ein passendes Gefäß umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
8. Vor dem Servieren grob gehackte Korianderblätter und Limettensaft zugeben und alles gut vermischen.