

Rezeptideen zum Osterfest

# NEUBAUERS



## Neubauers Osterschinken

für 6 Personen

**2 kg Neubauers Osterschinken**

**750 ml Brühe**

**3 Lorbeerblätter**

**15 Wacholderbeeren**

**4-5 Pimentkörner**

**1 EL Pfefferkörner**

**1 TL Salz**

**150 g getrocknetes Weißbrot**

**120 ml Mittelscharfer Senf**

**2 Eier**



Auf Bestellung ist unser Osterschinken ab sofort in allen Filialen erhältlich.

**1**

Den Osterschinken in einem Sud aus der Brühe und 1,5 Litern Wasser mit den Gewürzen aufkochen und ca. 2 Std. köcheln lassen.

**2**

In der Zwischenzeit die Weißbrot-Eimasse herstellen: Weißbrot zerkleinern (evtl. Mixer verwenden) und mit den Eiern und dem Senf mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse vermengen.

**3**

Den Osterschinken aus dem Topf nehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig die Schwarte abziehen. Anschließend mit der Weißbrot-Eimasse ummanteln und die Masse gut andrücken (evtl. Einweghandschuhe benutzen).

**4**

Den Osterschinken in eine feuerfeste Form legen und ca. 15–20 Minuten bei ca. 200 °C im Ofen backen und anschließend ca. 30 Minuten bei 80 °C im leicht geöffneten Backofen ruhen lassen.

Den fertigen Braten herausnehmen, vorsichtig aufschneiden und mit Beilagen nach Wahl servieren. Der Braten ist auch ein Highlight beim gemütlichen Osterbrunch.

**Tipp:** Dazu servieren die Schweden einen Preiselbeerrotkohl und Butterkartoffeln.

Genießen Sie nur das Beste



fleischerei seit 1898

# NEUBAUER'S

Rezeptidee: Lieblingsgericht der Deutschen – gefüllt, gerollt, gewickelt

## Rinderrouladen – klassische oder italienische Art



Zutaten für 4 Personen:

**4 Stück Neubauer's Rinderrouladen**

**Salz, Pfeffer, Paprika**

**4 Holzspieße oder Küchengarn**

**300 ml trockener Rotwein  
(ersatzweise Brühe)**

**600 ml Fleischbrühe**

**Öl zum Anbraten**

**2–3 EL Soßenbinder**

**Füllung 1: klassische Art**

**75 g Speckwürfel**

**2 gewürfelte Zwiebeln**

**Delikatess-Senf**

**4 Scheiben Gewürzgurke**

**Füllung 2: italienische Art**

**4 Scheiben Parmaschinken**

**40 g geröstete Pinienkerne**

**½ Bund Basilikum**

**4 EL Tomaten-Pesto aus dem Glas**

Zubereitung:

Die Rouladen leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen und anschließend mit Senf oder Pesto bestreichen. Mit dem Schinken und den weiteren Füllungszutaten belegen (nicht zu nah am Rand). Die Rouladen aufrollen und mit Spießen zusammenstecken bzw. mit Küchengarn umwickeln. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Rouladen von allen Seiten braun anbraten.

Mit dem Rotwein oder etwas Brühe ablöschen, und nach und nach die weitere Fleischbrühe zugeben. Die Rouladen nun zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1–1,5 Stunden schmoren lassen und dabei gelegentlich umrühren. Abschließend noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Soßenfond mit etwas Soßenbinder binden.

Dazu passen:

Rotkohl und Salzkartoffeln oder Bandnudeln sowie ein frischer Salat.

Genießen Sie nur das Beste



fleischerei seit 1898

# NEUBAUER<sup>S</sup>

Rezeptidee:

## Gefüllte Schweinefilets



*Küchenfertig vorbereitet und  
wahlweise gefüllt mit:*

- leckerem Frischkäse
- Kalbsbrät und Backobst
- herzhaft gewürztem Mett

Zutaten für 6 Personen:

**ca. 1250 g Neubauers gefüllte Schweinefilets,**  
**küchenfertig vorbereitet mit Füllung nach Wahl:**  
**herzhafte Mett-, Frischkäse- oder Backobstfüllung**  
**Olivenöl zum Anbraten**  
**frisch gehackte Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian)**  
**ca. 750 ml Brühe**  
**250 ml Orangensaft oder Weißwein**  
**100 ml Sahne**  
**Salz und Pfeffer**  
**Soßenbinder**

Zubereitung:

In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen, das Schweinefilet rundum anbraten und anschließend die Kräuter hinzufügen. Das Filet mit Orangensaft/Weißwein und Brühe ablöschen, in eine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Bei ca. 180 Grad 15–20 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Alufolie entfernen und das Fleisch regelmäßig mit der Brühe übergießen. Weitere 15–20 Minuten im Ofen garen, davon die letzten 10 Minuten offen. Das Fleisch herausnehmen, mit Alufolie abdecken und in der Resthitze des Backofens ruhen lassen. Den Bratenfond in einen Topf geben, aufkochen lassen und abschließend die Sahne und Soßenbinder hinzufügen und nach Geschmack würzen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden.

*Dazu passen:*

Rosmarinkartoffeln oder Kroketten und Mischgemüse

*Genießen Sie nur das Beste*



fleischerei seit 1898

# NEUBAUER'S

Rezeptidee: Der Klassiker – immer wieder sonntags...

## Ungarisches Paprika-Gulasch



Zutaten für 4 Personen:

**1 kg Neubauer's Qualitäts-Gulasch  
(magere, gewürfelte Stücke –  
halb Rind halb Schwein)**

**4–5 Zwiebeln**

**1 große Knoblauchzehe**

**2 Stiele frischer Thymian oder  
½ TL getrockneter Thymian**

**Sonnenblumenöl, zum Anbraten**

**3 EL Tomatenmark**

**2 EL Mehl**

**2 EL Paprikapulver, edelsüß  
(möglichst ungarisch)**

**1 große rote Paprikaschote**

**750 ml Instant-Fleischbrühe  
(Brühwürfel)**

**Salz und Pfeffer**

*Zubereitung:*

Die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und würfeln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten, dann heraus nehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anbraten, das Tomatenmark kurz mit anschwitzen und das Fleisch wieder dazu geben. Mehl darüber stäuben und das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian würzen. Die Fleischbrühe angießen, aufkochen lassen, das Gulasch zugedeckt ca. 1,5 Std. schmoren und dabei gelegentlich umrühren.

Die Paprikaschote waschen und in kleine Würfel schneiden und nach 60 Minuten zu dem Fleisch geben. Zum Schluss das Gulasch noch einmal mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

*Dazu passen:*

Salzkartoffeln und ein frischer Salat

*Genießen Sie nur das Beste*



fleischerei seit 1898

# NEUBAUER'S

Rezeptidee: Die Empfehlung für kochbegeisterte Feinschmecker

## Gulasch nach toskanischer Art



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Neubauer's Qualitäts-Gulasch (magere, gewürfelte Stücke – halb Rind halb Schwein)**
- 1 Bund frisches Suppengemüse**
- 2 Zwiebeln**
- 1 große Knoblauchzehe**
- 1–2 Zweige frischer Rosmarin**
- Olivenöl, zum Anbraten**
- 1–2 EL Mehl**
- 250 ml trockener Rotwein**
- 500 ml Instant-Fleischbrühe**
- Muskatnuss, frisch gerieben**
- Salz und Pfeffer**
- 1 TL Kakaopulver**
- 1 TL Zucker**
- 1 EL Zitronat (fein gewürfelt)**
- 1 EL Rosinen (in Grappa eingeweicht)**
- 2 EL Pinienkerne**
- 3 EL Balsamessig**

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und würfeln. Das Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch) putzen, würfeln und den Rosmarin hacken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch mit Mehl bestäuben, in die Pfanne geben und kräftig anbraten. Das vorbereitete Suppengemüse zugeben, kurz andünsten, salzen, pfeffern sowie eine Prise Muskat und die Lorbeerblätter hinzufügen. Mit dem Wein ablöschen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 30 Minuten schmoren und gelegentlich umrühren. Heiße Brühe nach und nach zugeben und das Fleisch weitere 30–45 Minuten zugedeckt schmoren.

Fleisch herausnehmen, warm halten und den Schmorsud mit dem Schneidstab pürieren. Das Fleisch anschließend wieder hinzufügen.

In einem kleinen Topf nun Kakao, klein gewürfeltes Zitronat, Zucker, Rosinen und Pinienkerne anrösten. Anschließend mit Essig ablöschen und unter das Fleisch rühren.

Das fertige Gulasch noch einmal gut erhitzen.

*Dazu passen:*

Baguette oder Bandnudeln sowie ein frischer Salat.

*Genießen Sie nur das Beste*