

fleischerei seit 1898



NEUBAUER'S

Die Weihnachtsrezepte 2025



Genießen Sie nur das Beste



fleischerei seit 1898

NEUBAUER^S

Rezeptidee 1:

Weihnachtlich gefüllter Schweinerücken



Küchenfertig vorbereitet mit
weihnachtlicher Mett-Apfel-Cranberry-Füllung

Zutaten für 6 Personen:

**ca. 1500 g Neubauers
gefüllter Schweinerücken**
**6 Scheiben
durchwachsener Speck**
Pflanzenöl zum Anbraten
ca. 750 ml Fleischbrühe
ca. 250 ml Orangensaft
etwas flüssiger Honig
ca. 100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, evtl.
1/2 TL Lebkuchengewürz
Soßenbinder

Zubereitung:

In einer beschichteten Pfanne Pflanzenöl erhitzen und den Braten rundum leicht anbraten. Anschließend mit Orangensaft und Brühe ablöschen, in eine Auflaufform geben, den Braten mit den Speckscheiben belegen und mit Alufolie abdecken. Bei ca. 170–180 Grad 45–60 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Das Fleisch zwischendurch regelmäßig mit Brühe übergießen. Anschließend die Alufolie entfernen und den Braten weitere 30 Minuten garen. Ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Speck entfernen und den Braten mit einer Mischung aus Orangensaft und Honig bestreichen. Das Fleisch herausnehmen, mit Alufolie abdecken und in der Resthitze des Backofens ruhen lassen. Den Bratenfond in einen Topf geben, aufkochen lassen, die Sahne und Soßenbinder hinzufügen und nach Geschmack würzen.

Dazu passen: Knödel und Apfelrotkohl

Genießen Sie nur das Beste



fleischerei seit 1898

NEUBAUER^S

Rezeptidee 2: 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



Rezeptidee 3:

Gefüllter Adventsbraten



Küchenfertig vorbereitet und gefüllt
mit feinem Kalbsbrät und Backobst –
wahlweise Schweinerücken oder -nacken

Zutaten für 6 Personen:

**ca. 1500 g Neubauers
gefüllter Adventsbraten
(wahlweise vom Schweinerücken
oder -nacken)**
Olivenöl zum Anbraten
ca. 750 ml Fleischbrühe
250 ml Rotwein oder Orangensaft
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer und
1/2 TL Lebkuchengewürz
Soßenbinder

Zubereitung:

In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen, den Braten rundum anbraten. Anschließend mit Rotwein oder Orangensaft und Brühe ablöschen, in eine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Bei ca. 180 Grad 45–60 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Alufolie entfernen, und das Fleisch regelmäßig mit Brühe übergießen. Weitere 30 Minuten garen – davon die letzten 15 Minuten offen. Das Fleisch herausnehmen, mit Alufolie abdecken und in der Resthitze des Backofens ruhen lassen. Den Bratenfond in einen Topf geben, aufkochen lassen, die Sahne und Soßenbinder hinzufügen und nach Geschmack würzen. Das Fleisch herausnehmen, Netz aufschneiden und Braten in Scheiben schneiden.

Dazu passen: Knödel und Apfelrotkohl

Genießen Sie nur das Beste



fleischerei seit 1898

NEUBAUER^S

Rezeptidee 4:

Gefüllte Schweinefilets



Küchenfertig vorbereitet und
wahlweise gefüllt mit:

- leckerem Frischkäse
- Kalbsbrät und Backobst
- herhaft 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 5: 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 6: 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
1TL 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



fleischerei seit 1898

NEUBAUER^s

Weihnachtliche Dekoidee 7:

Kreative Geschenkidee: Adventshäuschen



Bastelanleitung:

Die Vorlage zunächst auf 150 % oder 200 % vergrößern, anschließend auf Karton übertragen und fertigstellen (Anleitung siehe Dekoidee 6). Die Adventshäuschen sind eine ideale Tischdekoration oder Geschenkidee für Ihre Gäste.



Genießen Sie nur das Beste



fleischerei seit 1898

NEUBAUER^S

Rezept- und Dekoidee 8:

Apfel-Zimt-Muffins zum Adventskaffee



Zutaten:

1–2 EL Apfelsaft

50 g Rosinen oder getr. Cranberries

2 große säuerliche Äpfel

80 g Mandelstückchen

1 Pk Vanillinzucker

150 g weiche Butter

1 1/2 TL Zimt

100 g Zucker

2 Eier

220 g Weizenmehl, Typ 405

1 geh. TL Backpulver

150 ml Milch

Außerdem:

1 Muffins-Backform

etwas Öl zum Einfetten

Papierförmchen

Dekosticker

Zuckerguss

Zubereitung:

Apfelsaft kurz erhitzen und die Rosinen oder Cranberries darin einweichen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Apfel- und Mandelstückchen in etwas Butter anbraten.

Die Butter mit Zucker, Zimt und Vanillinzucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und hinzufügen. Die Milch unterrühren und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Rosinen oder Cranberries abgießen und mit den Apfelstückchen unter den Teig heben. Die Backform einfetten und den Teig jeweils bis zur 2/3 Höhe einfüllen.

Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 160–180 Grad ca. 25 Minuten backen – bei Mini-Muffins entsprechend kürzer.

Der besondere Tipp:

Laden Sie Freunde oder Bekannte doch einfach mal zu einem gemütlichen Adventskaffee ein. Die selbstgebackenen Muffins zaubern Sie im Handumdrehen. Oder gestalten Sie mit Mini-Muffins und Adventshäuschen einen individuellen Adventskalender für Ihre Lieben.

Genießen Sie nur das Beste



fleischerei seit 1898

NEUBAUER^S

Rezeptidee 9:

Glücksschweinchen



Zutaten:

300 g Weizenmehl, Typ 405
1 Pk Backpulver
150 g Magerquark
6–8 EL Milch
6–8 EL neutrales Speiseöl
75 g Zucker
1 Pk Vanillinzucker
1 abgeriebene Zitronenschale
1 Ei und 1 EL Milch

Sonstiges:

Backpapier
Schwarze Pfefferkörner
Mini-Smarties
1 und 2-Cent-Münzen
Zuckerguss
1 Wasserglas ca. 6 cm Ø
1 Ausstecher ca. 2–3 cm Ø,
(z.B. Deckel von Deoflaschen)

Zubereitung:

Quark, Zucker, Milch, Öl und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Mehl und Backpulver mischen, dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und für den Kopf ca. 6 cm große Kreise ausstechen. Nun weitere 2–3 cm große Kreise für Schnauze und Ohren ausschneiden. Die Köpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, das Ei mit Milch verquirlen und damit die Schnauze und Ohren (1/4 Kreis) auf dem Schweinchenkopf aufsetzen. Die Glücksschweinchen erneut mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit einem Spieß zwei Nasenlöcher in die Schnauze bohren.

Die Schweinchen im Backofen bei 160–180 Grad ca. 20–25 Minuten im Backofen hellbraun backen. Anschließend jeweils zwei Pfefferkörner als Nasenlöcher eindrücken, die Schnauze einschneiden und eine Münze hineinstecken. Die abgekühlten Schweinchen mit Augen aus Minismarties verzieren – hierzu Zuckerguss oder Nutella als „Klebstoff“ verwenden.

Der besondere Tipp:

Neubauers Glücksschweinchen sind die ideale Geschenk- und Dekoidee für Ihre Silvesterparty.

Genießen Sie nur das Beste