

Grillen für Profis

in Kooperation mit



Grillzeit ist immer ...

Inhaltsverzeichnis

Grilltipps	4	Meat Pops	11
Rezepte		Pull that Chicken	12
Rollbraten „Pluma“	6	Rinderbraten mit Knusper-Senf-Kruste	13
Burned Ends vom Schäufelra	7	Hanging-Tender-Schaschlik	14
Cuscino mit Apfel-Walnuss-Senf-Füllung	8	Skirt-Steak-Streifen	15
Flank Steak Roast	9	Das Butcher-Wolfpack-Team	16
Flat Iron Rolls am Spieß	10	Develey Food Service	18



Mehr Informationen zu Rezepten, Tipps & Produkten auf:
www.butcherwolfpack.de & www.develey-foodservice.de

Wer wir sind:

Butcher Wolfpack

– die deutsche Fleischer-Nationalmannschaft



Develey Food Service

– der Spezialist für Senf und Feinkostsaucen



Unsere Mission = Ihr Erfolg!

Wir bringen den Grill-Trend auf Ihre Speisekarte!
Unsere Lösungen finden Sie auf den kommenden Seiten:

- ✓ Eignung der Rezepte für Grill und Konvektomat*
- ✓ Praktische Anwendungstipps
- ✓ Wareneinsatzkalkulationen**

* Auf den Rezeptseiten mit folgenden Symbolen dargestellt:



Umsetzung auf dem Grill



Umsetzung im Konvektomaten

** Alle Preise exkl. MwSt., Einkaufspreise können je nach Händler variieren.





Dirk Freyberger

Grilltipps

vom Fleisch-Sommelier
Dirk Freyberger

Tipp 1

Marinieren

Marinieren – ein Prozess, der Zeit braucht: deshalb lieber etwas länger als zu kurz. Schon mal **TABASCO® Chipotle Sauce** als Marinaden-Bestandteil probiert?

Einfach etwas **Salz, Olivenöl** und **TABASCO® Chipotle Sauce** 24 Stunden vorher dünn auf die Fleischoberfläche reiben und einziehen lassen – für perfekte Zartheit mit einem angenehm scharfen Abgang.



Tipp 2

Marinade auf dem Grill – OMG

Marinieren dient der Geschmacksgebung und Zartmachung. Auf dem Grill ist die Marinade aber nur lästig: Sie brennt, verbrennt und hat keinen Nutzen. **Also VOR dem Grillen runter damit!** Marinade am besten mit einem Messerrücken oder Ähnlichem abstreifen – der Geschmack ist ja schon im Fleisch.



Tipp 3

Kohle oder Gas

Katholisch oder evangelisch? Eine **Glaubensfrage**. Wir wählen das aus, was zum Anlass und unserer Stimmung passt. Geschmacklich spielt es keine Rolle, wenn der gleiche Gar- und Bräunungsgrad erreicht wird. Alles eine Frage der Zeremonie oder des Leistungsanspruches.



Tipp 4

Sous Vide - Perfekter Gargrad

Für Caterings oder à la carte:

Sous Vide garte Steaks sind zum einen gut **lagerfähig**, zum anderen beim Catering außer Haus **schnell und sicher** direkt vor dem Kunden zu finishen. Sie können sogar noch während des Garvorgangs unter Wasser im Vakuumbeutel affiniert werden, mit:

- **Develey Senf** (z. B. Schweinebauch und -hals)
- **BBQUE Grill & Buchenholz Sauce** (Ribs)
- **TABASCO® Chipotle Sauce** oder **Red Pepper Sauce** (z. B. Rinderhüftsteaks)
- **Kikkoman Sojasauce** (Hähnchen)

Bautz'ner



Tipp 5

Das perfekte Finish

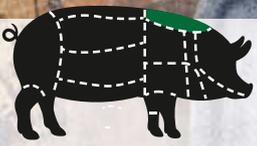
Wann ist der perfekte Salz-Zeitpunkt? Vorher, nachher? Wir empfehlen entweder lange **vorher beim Marinieren** oder **unmittelbar vor dem „Kuss des Feuers“**. Aber am besten sieht es immer noch auf dem fertigen Steak direkt **vor dem Gast** aus! **Gewürze** wie Pfeffer und Kräuter kommen immer erst **nach dem Grillen** an das Fleisch (oder sie sind schon in der Marinade), denn sie verbrennen auf dem Grill und werden sehr schnell bitter. Ein perfektes Finish gelingt auch mit der **Kikkoman Teriyaki Knoblauch Sauce!**

Löwenstein

kikkoman



BBQUE



Rollbraten „Pluma“



ZUTATEN		
2 kg	Schweinehals (Pluma)	9,78 €
8 EL	Develey Mittelscharfer Senf	0,59 €
	Salz, Pfeffer	0,08 €
400 g	Bratwurstmasse (gewürzt)	1,96 €
10 EL	fein gehackte Röstzwiebeln	1,33 €
20	Bacon-Scheiben	2,32 €
10 EL	Develey Original Münchner Weißwurstsenf	0,80 €
Warenkosten gesamt		16,86 €
pro Portion (2 Scheiben)		1,69 €



10 Portionen



Vorbereitung: 15 Min.
Zubereitung: 90 Min.

Vorbereitung



Fleisch zu einer gleichmäßig dicken Platte aufschneiden, mit 4 EL **Develey Mittelscharfer Senf** bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratwurstmasse mit 5 EL fein gehackten Röstzwiebeln vermischen. Fleischplatte mit dem Bratwurst-Mix bestreichen und einrollen.

Aus den Bacon-Scheiben ein Gitter legen, mit dem restlichen **Develey Mittelscharfer Senf** bestreichen. Rollbraten auf das Bacon-Gitter setzen, Fleisch mit dem Speck ummanteln und mit Grill- oder Bratenschnur fixieren.

Develey Original Münchner Weißwurstsenf mit den restlichen Röstzwiebeln vermischen und beiseitestellen.

LECKER!

Nachos (pro Pers. ca. 150 g), **Develey Snack Sauce** und ein würziges Bohnen-Zwiebel-Gemüse mit Bacon-Chips dazu servieren!

Gut zu wissen

„Pluma“ nennt man ein nach „spanischem Schnitt“ ausgelöstes marmoriertes und fast dreieckig-spitz zulaufendes Fleischstück vom Schweinehals.



Zubereitung

Braten indirekt bei 160 °C auf eine Kerntemperatur von 78–82 °C grillen.



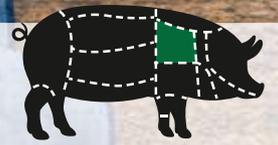
Oder Fleisch bei 140 °C und 25 % Luftfeuchte auf eine Kerntemperatur von 78–82 °C garen.



Servieren

Rollbraten in Scheiben mit süßem Röstzwiebel-Senf-Mix anrichten.

Burned Ends vom Schäuferla



ZUTATEN

2,5 kg	Schweineschulter ohne Knochen (fränkisch „Schäufel“)	11,98 €
80 g	BBQ Rub	0,57 €
100 g	brauner Zucker	0,25 €
100 g	Honig	0,79 €
80 g	Develey Original Münchner Weißwurstsenf	0,40 €
80 g	Butter (gewürfelt)	0,37 €
200 ml	BBQUE Bacon Sauce	1,50 €

Warenkosten gesamt		15,86 €
pro Portion (5-6 Würfel)		1,59 €



10 Portionen

Zubereitung:



2 Std. 15 Min.
+ 2 Std. räuchern



Vorbereitung: 30 Min.

Marinieren: 24 Std.



2 Std. 15 Min.

Vorbereitung



Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, mit dem BBQ Rub würzen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zubereitung



Fleischstücke indirekt 2 Stunden räuchern (zwischen 100 und 120 °C geregelt). Fleisch mit Zucker, Honig, **Develey Original Münchner Weißwurstsenf** und Butter vermischen, mit Alufolie verschließen und weitere 90 Minuten bei 120 °C garen.

BBQUE Bacon Sauce über die Schäufelastücke geben und unterrühren. Alles weitere 30 Minuten garen, danach noch einmal 12-15 Minuten auf dem direkten Grillrost braten.



Oder Fleisch bei 130 °C und 10 % Luftfeuchtigkeit 100 Minuten garen. Alles mit Zucker, Honig, **Develey Original Münchner Weißwurstsenf** und Butter vermischen und 25 Minuten mit Deckel garen. **BBQUE Bacon Sauce** untermischen, offen 10 Minuten bei 180 °C braten.

Servieren



Burned Ends mit Kartoffelsalat anrichten.

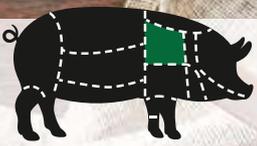
LECKER!

Dazu passt ein würziger Kartoffelsalat mit getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten und **Develey Gurken Relish!**

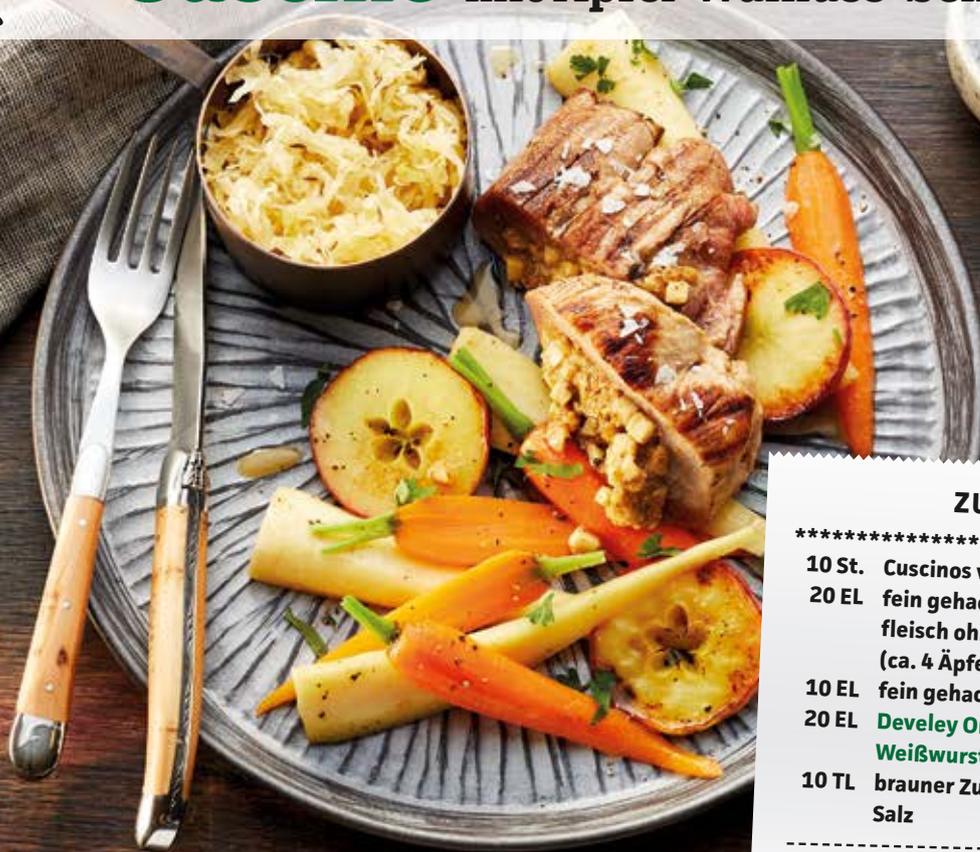
Profi Tipp

Das fränkische „Schäufel“ ist für dieses Gericht eine saftige und magere Alternative zum Schweinebauch, der üblicherweise ganz klassisch bei diesem Gericht verarbeitet wird.





Cuscino mit Apfel-Walnuss-Senf-Füllung



ZUTATEN

10 St.	Cuscinos vom Schwein	11,80 €
20 EL	fein gehacktes Apfelfrucht- fleisch ohne Schale (ca. 4 Äpfel)	1,14 €
10 EL	fein gehackte Walnusskerne	0,28 €
20 EL	Develey Original Münchner Weißwurstsenf	1,60 €
10 TL	brauner Zucker	0,38 €
	Salz	0,04 €

	Warenkosten gesamt	15,24 €
	pro Portion (1 Cuscino)	1,52 €



10 Portionen



Vorbereitung: 30 Min.
Zubereitung: 15 Min.

Vorbereitung



Apfelstückchen mit gehackten Walnusskernen und **Develey Original Münchner Weißwurstsenf** vermischen.

Vorsichtig Taschen in die Cuscinos schneiden, mit dem Apfel-Walnuss-Senf-Mix füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Cuscinos mit braunem Zucker und Salz würzen.

Zubereitung



Grill auf 150 °C vorheizen. Cuscinos von jeder Seite 2 Minuten direkt angrillen und für 10 Minuten in die indirekte Grillzone legen. Fleisch vom Grill nehmen und noch 2-3 Minuten ziehen lassen.



Oder Kombidämpfer auf 180 °C und 10 % Luftfeuchte vorheizen. Cuscinos für 12-15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Servieren



Cuscinos nach Belieben mit Pfannengemüse auf Tellern anrichten, Sauerkraut im Schälchen dazu servieren.

LECKER!

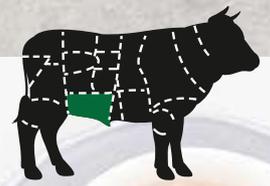
Dazu passt ein geröstetes Pfannengemüse mit Pastinaken, Karotten und Apfelscheiben und **Specht Sauerkraut fix & fertig**.

Gut zu wissen

Die handtellergroßen „Cuscinos“ sind Mini-Steaks und ein spezieller Cut aus der Schweineschulter. Die „Deckelchen“ vom Schaufelknochen sind besonders aromatisch, saftig und zart.



Flank Steak Roast



ZUTATEN

2 St.	Flank Steaks (à ca. 1000 g)	21,98 €
	Salz, Pfeffer	0,08 €
8 EL	Develey Mittelscharfer Senf	0,59 €
	Fruchtfleisch von 2 Mangos	2,38 €
400 g	Mozzarella	2,00 €
2 EL	fein gehackte Basilikumblättchen	0,10 €
16	Scheiben luftgetrockneter Rohschinken	0,94 €

	Warenkosten gesamt	28,07 €
	pro Portion (2 Scheiben)	2,81 €



10 Portionen



Vorbereitung: 30 Min.
Zubereitung: 45 Min.

Vorbereitung



Flank Steaks der Länge nach zu zwei großen Platten aufschneiden. Fleisch salzen, pfeffern und jede Platte mit 4 EL **Develey Mittelscharfer Senf** bestreichen.

Mangofruchtfleisch und abgetropften Mozzarella fein würfeln, Basilikum untermischen, alles gleichmäßig in der Mitte jeweils in einem breiten Streifen auf den Flank Steaks verteilen. Fleisch aufrollen, mit dem luftgetrockneten Schinken ummanteln und mit Küchengarn, Grill- oder Bratenschnur fixieren.

Zubereitung



Fleisch auf dem Grill bei 180 °C indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 54 bis max. 60 °C bringen.



Oder im Kombidämpfer bei 160 °C und 10% Luftfeuchtigkeit auf eine Kerntemperatur von 54 bis max. 60 °C garen.

Servieren



Zum Anrichten Flank Steak Roast kurz ruhen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

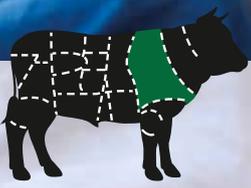
LECKER!

Dazu schmecken mit Kräuteröl marinierte und gebratene Kartoffelspieße und **Develey Mango Relish** zum Dippen.

Profi Tipp

„Flank Steak“ ist ursprünglich ein amerikanischer Steak Cut aus den Bauchlappen vom Rind. Gut marmorierte Stücke sind besonders aromatisch. Wichtig: dünne Scheiben immer gegen die Faser schneiden.





Flat Iron Rolls am Spieß



ZUTATEN		
5 St.	Flat Iron Steaks	37,18 €
	Salz	0,04 €
400 ml	Develey Mittelscharfer Senf	2,96 €
125 ml	flüssiger Honig	1,00 €
3 TL	grob zerstoßener schwarzer Pfeffer	0,12 €
2 TL	Thymian (getrocknet)	0,22 €
10	Schaschlikspieße	0,09 €
10 TL	brauner Zucker	0,38 €

	Warenkosten gesamt	41,99 €
	pro Portion (2 Rolls)	4,20 €



10 Portionen

Zubereitung:



20 Min.



Vorbereitung: 30 Min.



1 Std.

Vorbereitung



Die Flat Iron Steaks in der Mitte teilen, sodass 10 gleichmäßige Platten entstehen. Fleisch salzen. **Develey Mittelscharfer Senf** mit Honig, Pfeffer und Thymian verrühren. Den Senf-Honig-Mix gleichmäßig auf den Fleischplatten verteilen. Fleisch einrollen, Rollen halbieren und jeweils zwei Rollen auf einen Schaschlikspieß stecken, mit Salz und Zucker würzen.

Zubereitung



Grill für direktes und indirektes Grillen vorbereiten und auf 150 °C vorheizen. Flat Iron Rolls in der direkten Grillzone von allen Seiten scharf angrillen, bis sie eine goldbraune Farbe haben. Röllchen noch für 10 - 12 Minuten in der indirekten Zone ziehen lassen.



Oder Kombidämpfer auf 180 °C vorheizen. Flat Iron Rolls 50 Minuten garen, dann 15 % Luftfeuchtigkeit einstellen und 10 Minuten braten.



Servieren

Spießchen mit Flat Iron Rolls auf Tellern anrichten.

LECKER!

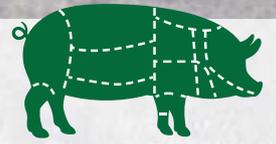
Dazu passen mit **Develey Sweet Chili Sauce** gewürzte Kartoffel-Wedges und in Olivenöl mit Knoblauch und Meersalz gebratene Pimientos.

Profi Tipp

Schön marmorierte Flat Iron Steaks, die in ihrer Form an den Abdruck eines Bügeleisens erinnern, sind einer der zartesten und geschmackvollsten Steak Cuts des ganzen Tiers.



Meat Pops



ZUTATEN		
80 g	Cornflakes Natur	0,15 €
800 g	Schweinehackfleisch	3,76 €
3 EL	Hackfleischgewürzmischung (nach Geschmack)	0,67 €
100 g	herzhafter Schnittkäse am Stück (z. B. Chili-Bergkäse)	0,85 €
5 TL	Bautz'ner Mittelscharfer Senf	0,04 €
20	dünne Scheiben Frühstücks-Bacon	2,32 €
400 ml	BBQ Bacon Sauce	3,00 €
Warenkosten gesamt		10,79 €
pro Portion (2 Pops)		1,08 €



10 Portionen



Vorbereitung: 30 Min.
Zubereitung: 15 Min.

Vorbereitung



Cornflakes in einem Gefrierbeutel mit dem Handballen grob zerkleinern und beiseitestellen. Hackfleisch mit dem Gewürz-Mix vermischen und in 20 Portionen (à ca. 40g) aufteilen.

Käse in 20 kleine Würfel schneiden, je ¼ TL **Bautz'ner Mittelscharfer Senf** auf jeden Käsewürfel geben. Je einen Käse-Senf-Würfel in eine Hackfleischportion drücken, alles zu einem Bällchen formen. Jedes Fleischbällchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln.



Zubereitung

Meat Pops indirekt bei 220 °C 15 Minuten kross grillen.



Oder Fleischbällchen im Kombidämpfer bei 200 °C 15 Minuten garen.

Servieren



In jedes Fleischbällchen ein kleines Holzspießchen stecken, mit je 1 EL **BBQ Bacon Sauce** bestreichen und in den zerkleinerten Cornflakes wenden. Meat Pops auf einer Platte anrichten, restliche **BBQ Bacon Sauce** zum Dippen dazuservieren.

LECKER!

Dazu passt Ciabatta-Brot, Baguette oder Pizza Pane.

Profi Tipp

Statt gemischtem Hackfleisch von Schwein und Rind kann man für die Meat Pops fast alles verwenden, zum Beispiel auch Pute, Kalb, Reh, Wildschwein, Hirsch oder Lamm.





Pull that Chicken



ZUTATEN	

10 St. mittelgroße Maishähnchenkeulen	5,99 €
80 g BBQ Rub	0,57 €
10 EL Develey Barbecue Sauce	0,69 €
10 TL Develey Original Münchner Weißwurstsenf	0,27 €
6 Tropfen TABASCO® Chipotle Sauce	0,06 €
10 St. Burger-Brötchen	3,49 €
10 St. Eissalatblätter (geputzt, gewaschen und getrocknet)	0,89 €

Warenkosten gesamt	11,96 €
pro Portion	1,20 €



10 Portionen

Zubereitung:



1 Std.

+ 2 Std. räuchern



Vorbereitung: 10 Min.

Marinieren: 24 Std.



2 Std.

Vorbereitung



Maishähnchenkeulen mit BBQ Rub einreiben und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt durchziehen lassen.

Zubereitung



Marinierte Keulen bei 100 bis max. 120 °C indirekter Hitze 2 Stunden räuchern, anschließend in Butcher Paper* eine weitere Stunde garen lassen.



Oder Hähnchenkeulen im Kombidämpfer etwa 2 Stunden bei 130 °C und 40 % Luftfeuchtigkeit garen.

Servieren



Mit einer Gabel das Fleisch von den gegarten Maishähnchenkeulen „rupfen“. Hähnchenfleisch mit **Develey Barbecue Sauce** und **Develey Original Münchner Weißwurstsenf** vermischen, mit **TABASCO® Chipotle Sauce** abschmecken. Burger-Brötchen aufschneiden, mit Eissalat und gewürztem Hähnchenfleisch belegen und mit **Develey Snack Sauce** verfeinern.

LECKER!

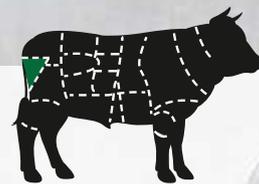
Besonders gut mit Süßkartoffel-Pommes und Cole Slaw aus Weißkrait, Blaukrait und Karotten mit **Develey Salat Mayonnaise 50%** und Orangen- und Zitronensaft.

Profi Tipp

„Butcher Paper“ ist ein BBQ- Kraftpapier aus Amerika. Es enthält keine künstlichen Zusatzstoffe, ist nicht beschichtet, beschleunigt den Garvorgang und macht das Fleisch zart und saftig.



Rinderbraten mit Knusper-Senf-Kruste



ZUTATEN	
2 kg	Bürgermeisterstück (Tri Tip) 17,98 €
	Salz, Pfeffer 0,08 €
2 EL	Zucker 0,02 €
8 EL	Löwensenf Extra Scharf 0,55 €
200 g	Nachos 2,38 €
8 EL	Metaxa 1,19 €

	Warenkosten gesamt 22,20 €
	pro Portion (2-3 Scheiben) 2,22 €



10 Portionen



Vorbereitung: 10 Min.
Zubereitung: 70 Min.

Vorbereitung



Fleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit **Löwensenf Extra Scharf** bestreichen. Nachos grob zerbröseln und beiseitestellen.

Zubereitung



Grill für direktes und indirektes Grillen auf 150 °C einregeln. Fleisch von allen Seiten direkt angrillen, anschließend in die indirekte Zone legen. Wenn die Kerntemperatur 50 °C beträgt, Braten mit Nacho-Bröseln bestreuen und wieder auf den Grill legen. Bei 60 °C vom Grill nehmen und mit Metaxa flambieren.



Oder Kombidämpfer auf 150 °C mit 20 % Luftfeuchtigkeit vorheizen. Fleisch hineingeben und garen. Wenn die Kerntemperatur 50 °C beträgt, Braten mit Nacho-Bröseln bestreuen und wieder hineinlegen. Bei 60 °C aus dem Ofen nehmen und mit Metaxa flambieren.



Servieren

Rinderbraten in Scheiben mit **Develey Paprika Relish** anrichten.

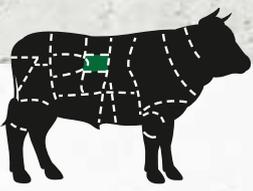
LECKER!

Dazu passen Mini-Romanasalate (geputzt und der Länge nach halbiert), die man mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzt und in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl anbrät.

Gut zu wissen

Das „Bürgermeisterstück“ aus der Rinderhüfte heißt wegen seiner dreieckigen Form auch „Tri Tip“. Das Fleisch ist feinfaserig, stark marmoriert und sehr geschmackvoll.





Hangin-Tender-Schaschlik



ZUTATEN	

2 kg	Hangin Tender (Nierenzapfen) 59,80 €
2 St.	Knoblauchzehen 0,15 €
8 EL	BBQ Rub 0,57 €
	Saft von 2 Limetten 0,50 €
2 St.	große Gemüsezwiebeln 0,30 €
20 St.	Holzschaschlikspieße 0,18 €
200 ml	Develey Barbecue Sauce 0,92 €

	Warenkosten gesamt 62,42 €
	pro Portion (2 Spieße) 6,24 €



10 Portionen



Vorbereitung: 40 Min
Marinieren: 24 Std.
Zubereitung: 50 Min.

Vorbereitung



Fleisch in gleichmäßig große Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Fleisch mit Knoblauch, BBQ Rub und Limettensaft vermischen und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Zwiebeln schälen, längs in Spalten schneiden. Marinierte Fleischwürfel mit Zwiebelspalten auf Schaschlikspieße stecken.

Zubereitung



Fleischspieße kurz von beiden Seiten scharf angrillen. Alles mit **Develey Barbecue Sauce** beträufeln und in einem Dutch Oven geschlossen 45 Minuten schmoren.



Oder Spieße von beiden Seiten kräftig anbraten, mit **Develey Barbecue Sauce** beträufeln und in einem geschlossenen Behälter im Kombidämpfer 45 Minuten bei 150 °C und 40 % Luftfeuchtigkeit schmoren.

Servieren



Hangin-Tender-Schaschlik mit Curly Fries und **Develey Hamburger Sauce** zum Dippen anrichten.

LECKER!

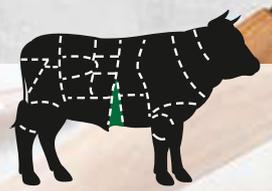
Schön dazu: mit Rosmarin, Thymian, Salz und Chilipulver in Olivenöl geröstete bunte Mini-Paprikaschoten!

Gut zu wissen

Nierenzapfen oder „Hangin Tender“ nennt man den C-Cut aus dem Zwerchfell vom Rind. Schön marmoriert und gut abgehangen ist der Cut zart und besonders aromatisch.



Skirt-Steak-Streifen



ZUTATEN	

10 St. Skirt Steaks (von der Färsche oder vom Ochsen)	40,90 €
10 Tropfen TABASCO® Chipotle Sauce	0,10 €
Salz	0,04 €
10 EL brauner Zucker	0,45 €

Warenkosten gesamt	41,49 €
pro Portion	4,15 €



10 Portionen



Vorbereitung: 10 Min.
Marinieren: 24 Std.
Zubereitung: 5-6 Min.

Vorbereitung



Skirt Steaks mit **TABASCO® Chipotle Sauce** einreiben und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Fleisch vor dem Zubereiten mit Salz und je 1 EL braunem Zucker würzen.



Zubereitung

Steaks sehr scharf direkt grillen (sie sollen innen noch zartrosa sein). Fleisch kurz ruhen lassen.



Servieren



Skirt Steaks gegen die Faser in dünne Streifen schneiden und mit Süßkartoffel-Wedges und **Develey Gourmet Remoulade 50 %** anrichten.

LECKER!

Dazu passt ein knackiger gemischter Salat mit Rucola, Radicchio, Gurke, Tomate und **Develey Honig Senf Dressing**.

Profi Tipp

Gut marmorierte Skirt Steaks aus dem Zwerchfell des Rinds haben einen intensiven Eigengeschmack, der auch von Marinade nicht überdeckt wird. Dünne Streifen sollten gegen die Faser geschnitten werden.



Köstliche Fleischkreationen

Butcher Wolfpack – Wir sind die Fleischwölfe!



Grillweltmeisterschaft
Sacramento





Die aktuellen Teammitglieder: Dirk Freyberger (Team Captain, im Bild ganz rechts), Michael Moser, Steffen Schütze, Matthias Endraß, Werner Braun, Katharina Bertl, Ingolf Fischer, Michael Keller, Martin Jäntsche, Gunnar Flessa, Simon Gräter und Julia Böbel – zusammengestellt in Kooperation mit Fleischsommelier Deutschland e. V.

„Aruuu!“ Dürfen wir uns kurz vorstellen? Wir sind das Butcher Wolfpack!

Wir sind ein Zusammenschluss von leidenschaftlichen Metzgern und haben uns vorgenommen, als „Team Germany“ 2020 bei der **World Butchers' Challenge in Sacramento** der Welt zu zeigen, wo die besten Metzger wohnen!

Damit wir wirklich eine reelle Chance haben, heißt es üben, üben, üben – und dazu treffen wir uns regelmäßig in unserem **Trainingslager in der Fleischerschule Augsburg**. Hier lernen wir, im Team zu arbeiten und Fleisch sozusagen in „Lichtgeschwindigkeit“ zu zerlegen, zu verarbeiten und zu veredeln. Jeder kennt seine Auf-

gabe und wir können uns aufeinander verlassen, wenn wir gemeinsam in Windeseile aufwendige, köstliche Kreationen aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm- und Hähnchenfleisch zaubern.

Wir wünschen uns, dass unser Herzensanliegen von möglichst vielen Menschen geteilt wird: die **Erhaltung des ehrbaren Metzgerhandwerks** und der **respektvolle und gesunde Umgang** mit Fleisch, einem besonders wertvollen Lebensmittel. Deshalb setzen wir uns auch für eine Verarbeitung aller Teile vom Tier ein, also „Nose to Tail“ – für Kreativität im Umgang mit Fleisch und gegen eine Produktion „für die Tonne“!

Mehr Infos unter: www.butcherwolfpack.de und <https://fleischsommelier-deutschland.de/fleischsommelier-finder>

Nachhaltiger Genuss, langfristiger Erfolg



Unsere Ziele

Schon jetzt produzieren wir in Deutschland **klimaneutral** und werden dies ab 2022 an unseren internationalen Standorten umsetzen.

Ab 2022 werden wir **keinen Deponiemüll** mehr produzieren.

Ab 2025 sind all unsere Markenprodukte **recyclingfähig** verpackt.

» Als Familienunternehmen denken wir in Generationen und setzen auf nachhaltiges, ökonomisches Wirtschaften. Nur so bleibt unser Unternehmen wettbewerbs- und vererbungsfähig. «

Was wir schon erreicht haben:

- ✓ Klimaneutrale Produktion in Deutschland
- ✓ 100% Verzicht auf Palmöl
- ✓ Reduktion von Verpackungsmaterial
- ✓ Fokus auf regionale Zutaten und soziales Engagement

Aber damit geben wir uns nicht zufrieden:
Wir jagen weiter unsere Ziele!

Michael Durach
Geschäftsführer



Gewonnen!

Gemeinsam Gutes besser machen.

Produktinformationen zu den Rezepten

SENF

	Produktbeschreibung	Inhalt	EVE Art.-Nr.	VKE Art.-Nr.	Anzahl EVE/VKE	EVE EAN	VKE EAN	Ernährungskennzeichnung
	Senf mittelscharf	875 ml	2919	2919	8	4006824009195	4006824109192	
	Original Münchner Weißwurstsenf	875 ml	2923	2923	8	4006824009232	4006824109239	
	Löwensenf Extra - nach Dijon Verfahren	5 kg	1107	1107	1	4041131001074	4041131001074	
	Senf mittelscharf	10 kg	1316	1316	1	4012860003165	4012860003165	

FEINSAURES

	Produktbeschreibung	Inhalt	EVE Art.-Nr.	VKE Art.-Nr.	Anzahl EVE/VKE	EVE EAN	VKE EAN	Ernährungskennzeichnung
	Sauerkraut Fix & Fertig	2650 ml	182	182	1	4003274001823	4003274001823	

SAUCEN

	Produktbeschreibung	Inhalt	EVE Art.-Nr.	VKE Art.-Nr.	Anzahl EVE/VKE	EVE EAN	VKE EAN	Ernährungs-kennzeichnung
	Hamburger Sauce 	875 ml	2280	2280	8	4006824002806	4006824102803	  
	Sweet Chili Sauce 	875 ml	9286	9286	8	4006824982863	4006824992862	   
	Barbecue Sauce 	875 ml	2286	2286	8	4006824002868	4006824102865	   
	Snack Sauce 	875 ml	2288	2288	8	4006824002882	4006824102889	  
	Mango Relish 	875 ml	5981	5981	8	4006824009812	4006824109819	  
	Gurken Relish 	875 ml	2984	2984	8	4006824009843	4006824109840	   
	Paprika Relish 	875 ml	2985	2985	8	4006824009850	4006824109857	   
								
	Bacon 	400 ml	912	912	6	4260334689128	4260334682129	  
	Das Original Sauce	400 ml	983	983	6	4260334680019	4260334680026	 
	Grill & Buchenholz Sauce	400 ml	982	982	6	4260334680057	4260334680088	  
	Honig & Senf Sauce	400 ml	980	980	6	4260334680040	4260334680071	  
	Chili & Kren Sauce	400 ml	981	981	6	4260334680033	4260334680095	 

MAYONNAISE & REMOULADE

	Produktbeschreibung	Inhalt	EVE Art.-Nr.	VKE Art.-Nr.	Anzahl EVE/VKE	EVE EAN	VKE EAN	Ernährungs-kennzeichnung
	Gourmet Remoulade 50 % 	875 ml	2757	2757	8	4006824007573	4006824107570	   
	Salat-Mayonnaise 50 % 	5 kg	2216	2216	1	4006824002165	4006824002165	 

WÜRZSAUCEN

	Produktbeschreibung	Inhalt	EVE Art.-Nr.	VKE Art.-Nr.	Anzahl EVE/VKE	EVE EAN	VKE EAN	Ernährungs-kennzeichnung
	Chipotle Sauce 	150 ml	6306	6306	12	11210641150	30011210641281	   
	Red Pepper Sauce	150 ml	6304	6304	12	11210602137	30011210000156	   
	Red Pepper Sauce	430 ml	9554	9554	6	9011900195544	9011900295541	   
								
	Teriyaki Marinade & Sauce 	975 ml	6051	6051	6	8715035210806	8715035210820	 
	Sojasauce	1000 ml	6082	6082	6	8715035110809	8715035110823	  

BEFEUER

DEINE SAUCENAUSWAHL



CHARAKTER.
STARK.
HOCHWERTIG.



Vertriebs-
partner
für:

