

# KUHLEND AHL <sup>GmbH</sup>

*Feine Fleisch- und Wurstwaren*

## Weihnachten Zuhause mit Kuhlendahl!

DER  
**FEINSCHMECKER**

DAS LEBEN GENIESSEN • REISEN • ESSEN • TRINKEN



**Die besten Metzger Deutschlands  
2023**

**Kuhlendahl  
Feine Fleisch und Wurstwaren**

Von Deutschlands führendem Genussmagazin DER FEINSCHMECKER ausgezeichnet.

*Deborah Kiddelhoff*  
Deborah Maderhorst, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

**Kuhlendahl GmbH**

Engelsfeld 6 | 45549 Sprockhövel | (02339) 12180

Ascheweg 11 | 42369 Wuppertal | (0202) 4670487

info@kuhlendahl.com | www.kuhlendahl.com



## RINDERFILET WELLINGTON

Zutaten für 4 Personen:

700g Rinderfilet, Salz, Pfeffer  
30g Butterschmalz, 350g Champignonwürfel  
30g Schalotten (in Würfeln), 100g Schinken (in Würfeln)  
50g Butter, 3 EL Petersilie (gehackt), 1 TL Senf  
400g Blätterteig (tiefgekühlt), Mehl (zum bearbeiten)  
6 Scheiben Rohschinken (dünn), Eigelb

Das Rinderfilet salzen und pfeffern. Den Butterschmalz schmelzen, darin das Rinderfilet rundherum anbraten und im Kühlschrank richtig abkühlen lassen. Die Champignons-, Schalotten- und Schinkenwürfel in der Butter braten. Mit der gehackten Petersilie und Senf würzen und fein abschmecken. Die Farce ebenfalls abkühlen lassen.

Den Blätterteig auftauen lassen und auf dem Mehl 3 mm dünn ausrollen. Mit 3 dünnen Scheiben rohem Schinken belegen und mit der Hälfte der Farce bestreichen. Das Filet darauflegen, mit der restlichen Farce bestreichen und den anderen 3 Schinkenscheiben belegen. Den Blätterteig auf einer Seite über das Fleisch klappen. Die Kante mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die andere Blätterteighälfte darüber klappen und festdrücken. Die Enden fest zusammendrücken. Aus den Teigresten Verzierungen schneiden und mit Eigelb aufkleben. Das Paket mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) backen. 10 Minuten ruhen lassen, dann erst mit einem Sägemesser aufschneiden.

Fertig ist der Schmaus! Dazu passen Rotkohl und Kartoffelbeilagen wie Salzkartoffeln oder Klöße!



## ZARTE RINDER-ROULADE

Zutaten für 4 Personen:

1 Möhre / 4 Zwiebeln / 3 EL Butterschmalz  
4 Scheiben Rinderrouladen / Salz, Pfeffer  
4 EL mittelscharfer Senf / 2 Gewürzgurken / 1 TL Zucker  
8 Scheiben (ca. 80 g) Frühstücksspeck  
1 EL Tomatenmark / 250 ml trockener Rotwein  
1 EL Speisestärke / Küchengarn

Möhre schälen und grob würfeln. Zwiebeln schälen, 2 davon grob würfeln, 2 in Streifen schneiden. 1 EL Schmalz schmelzen. Zwiebelstreifen darin ca. 4 Minuten unter Rühren glasig dünsten. Rinderrouladen trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rinderrouladen mit je 1 EL Senf bestreichen. Mit je 2 Scheiben Speck belegen. Gurken der Länge nach halbieren. Gurken und Zwiebelstreifen auf die Fleischscheiben aufteilen. Scheiben möglichst eng aufrollen und mit einem Küchengarn umwickeln. Alternativ mit Zahnstocher oder einer Rouladennadel feststecken.

2 EL Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Rinderrouladen rundherum ca. 10 Minuten kräftig anbraten.

Rinderrouladen herausnehmen. Möhren- und Zwiebelwürfel im Bratfett ca. 5 Minuten anbraten. Nach ca. 3 Minuten Tomatenmark dazugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen. 500 ml Wasser angießen, aufkochen. Rouladen zurück in den Topf geben und zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.

Rinderrouladen aus dem Bratfond nehmen und warm stellen. Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Stärke und 4 EL Wasser glatt rühren. Soße damit binden, nochmals aufkochen. Fleisch zurück in die Soße geben.

Fertig ist der Schmaus! Dazu passen Rotkohl und Kartoffelbeilagen wie Salzkartoffeln oder Klöße!



## SAFTIGES WILDGULASCH

Zutaten für 4 Personen:

12 Schalotten / 1 Knoblauchzehe / 3 Ei neutrales Öl  
Salz / Pfeffer / 0.5 Tl Zucker / 1 Ei Tomatenmark  
400 ml Rotwein / 1 kg Wildgulasch, (z.B. Hirsch)  
2 Lorbeerblätter / 400 g Kräuterseitlinge / 1 Ei Butter  
1 Bund glatte Petersilie / 1 gestr. Ei Speisestärke  
800 g Spätzle, (2Pck., vorgegart, Kühlregal)

Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Öl in einem weiten Bräter erhitzen. Fleisch darin in 2 Portionen bei mittlerer bis starker Hitze rundherum 4 Min. anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze im Bratfett 3 Min. braten. Zucker und Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und fast vollständig einkochen. Fleisch, restlichen Rotwein, 400 ml Wasser und Lorbeer zugeben, leicht salzen und aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 2 Std. schmoren. Inzwischen Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Die Hälfte der Pilze 30 Min. vor Ende der Garzeit ins Gulasch geben und mitgaren. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die restlichen Pilze darin bei mittlerer Hitze 5 Min. goldbraun braten, salzen und pfeffern. Stärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in das Gulasch gießen und 1 Min. kochen. Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen. Spätzle nach Packungsanweisung garen, abgießen und mit 2/3 der Petersilie mischen. Gulasch mit gebratenen Pilzen und Spätzle anrichten und mit restlicher Petersilie bestreut servieren. Für einen stressfreien Gästeempfang: Kochen Sie das Gulasch schon am Vortag, die zweite Ladung Pilze dann erst am Tag danach anbraten und mit dem Gulasch anrichten. Das Gulasch können Sie natürlich auch mit Rindfleisch aus der Schulter zubereiten.



## HÄLLISCHES FILET IM KRÄUTERSPECKMANTEL

Zutaten für 4 Portionen

800g Filet vom Schwäbisch-Hällischen  
ca. 10 Scheiben durchwachsener Speck  
50g gehackte Petersilie / Öl / Salz / Pfeffer  
Rosmarin / Knoblauch

Den Speck vom Metzger in Scheiben schneiden lassen und 10 Scheiben leicht überlappend nebeneinanderlegen und die gehackte Petersilie auf dem Speck verteilen. Dann das mit Salz und Pfeffer gewürzte Filetstück auf den Speck legen, das Ganze einrollen und in einer heißen Pfanne goldbraun auf allen Seiten anbraten. Nun den Rosmarin und den Knoblauch in die Pfanne geben und im Ofen bei 160 °C etwa 15 Minuten rosa fertig garen. Sollten Sie ein Fleischthermometer besitzen: Die Kerntemperatur sollte 50 °C betragen. Das Fleisch noch etwas ruhen lassen, dann in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

*Frohe Weihnachten  
wünscht Familie Kuhlendahl  
& das gesamte Team!*



## WIR KOCHEN IHR WEIHNACHTSMENÜ

Gänsebraten  
„1 Keule plus 1 Stück Brust“  
in köstlicher Gänsesoße  
Portion 21,99 €

Wildgulasch  
(Wild aus heimischen Revieren)  
Portion 13,99 €

Bitte bis zum 17.12.2022 vorbestellen!  
Abholung nur am 23. & 24.12.2022  
in den Filialen Sprockhövel &  
Wuppertal.



**Präsenkörbe**  
mit feinen Wurstwaren  
aus eigener Herstellung  
weihnachtlich dekoriert!



## DIE BESTEN TOP 500 METZGER DEUTSCHLANDS 2023 IM FEINSCHMECKER

Das schreibt der Feinschmecker über uns:

„Seinen Sitz hat das Familienunternehmen in einem unauffälligen Gewerbegebiet, im Wuppertaler Ortsteil Ronsdorf wird eine Filiale betrieben und große, knallrote Verkaufswagen sind zehnmal auf Wochenmärkten im Bergischen Land präsent. Angeboten wird ein umfangreiches Sortiment klassischer Schinken- und Wurstwaren, darunter Mortadella mit Pistazie, Roastbeef und Cervelatwurst, aber ebenso Urwüchsiges wie Kochmett in Aspick oder kesselfrische Fleischwurst. Eine Spezialität, auf die man mit Recht stolz ist, ist der preisgekrönte Rohschinken „Maximilian“, vier Monate in Gin, Kräutern und Meersalz gereift und geräuchert. Spontan-Griller freuen sich über den „Kuhlmat“ am Hauptgeschäft, der sie 24/7 mit Nachschub versorgt. Besonders beliebt? Cevapcici von der Husumer Färse.“