

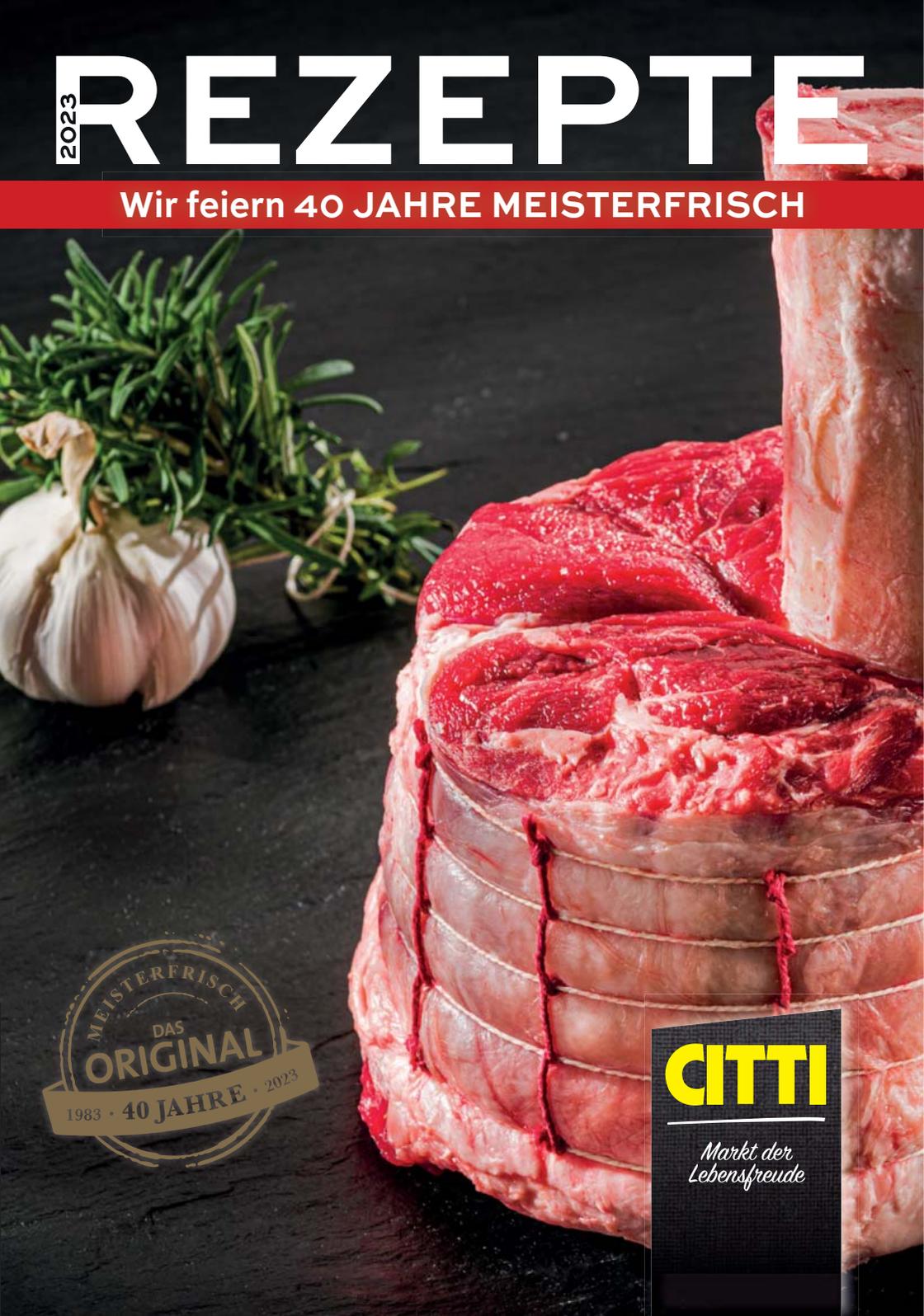
Lust auf mehr Rezeptideen?

Dann besuchen Sie uns auf www.cittimarkt.de/meisterfrisch. Hier finden Sie weitere schmackhafte Rezepte und spannende Einblicke in die Produktion.



2023 REZEPTTE

Wir feiern 40 JAHRE MEISTERFRISCH



FREUEN SIE SICH AUF WEITERE EVENTS.

Jetzt für den Ticketalarm anmelden unter www.cittimarkt.de/veranstaltungen

CITTI Markt der Lebensfreude



CITTI
ERLEBNIS



CITTI

Markt der
Lebensfreude



Feiern Sie mit uns 40 Jahre MEISTERFRISCH

Was einem lieb und teuer ist, lässt man nicht gern aus den Augen. Ebenso geht es uns mit unserem Qualitätsrindfleisch der Marke MEISTERFRISCH: Von der Geburt über die Aufzucht bis zur Zerlegung und Verpackung – wir können unser Fleisch lückenlos rückverfolgen und kümmern uns mit größter Sorgfalt um Frische, Qualität und Geschmack.

Was richtig gutes Fleisch anbelangt, haben die CITTI Märkte jahrzehntelange Erfahrung. Bereits seit 1983 beschäftigen wir uns mit der Herstellung von Qualitätsrindfleisch unter der Marke MEISTERFRISCH. Was unser Fleisch so besonders macht, erfahren Sie im Folgenden:

Wir wissen, wo unser Fleisch zuhause ist

Das Wichtigste vorab: Transparenz ist bei uns oberstes Gebot. Daher garantieren wir die elektronische Rückverfolgbarkeit eines jeden Stückes bis hin zum Bauernhof. Dabei stammt unser MEISTERFRISCH Rindfleisch ausschließlich von ausgesuchten deutschen Färsen aus tiergerechter Haltung. Die besondere Marmorierung des Färsenfleisches sorgt für den exzellenten Geschmack.

Profis für Sie am Werk

Unsere geschulten Mitarbeiter, darunter viele Fleischer- und Metzgermeister, kümmern sich um die professionelle Zerlegung des Frischfleisches. Bei

uns werden Tradition und handwerkliches Können mit modernster Technik gekoppelt. Organisierte Warenführung und festgelegte Schnittführungen sichern nachhaltig eine hohe Qualität. Mit neuester Technik, die in Deutschland ihresgleichen sucht, ist die Herkunft eines jeden Teilstücks nachweisbar.

Hier ist genau das drin, was draufsteht

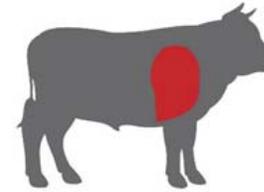
Nachdem die Ware ihren optimalen Zuschnitt erhalten hat und sie mit den notwendigen Daten ausgestattet ist, geht es weiter zur Verpackungsstation. Hier wird am Ende der Zerlegelinie das finale Etikett angebracht: Alle relevanten technischen Daten der einzelnen Stücke sowie die Herkunft werden hier übersichtlich dokumentiert – und das natürlich mehrsprachig. Nach der Gewichtserfassung und dem traditionellen Vakuum-Verfahren kommt die Ware ins Reifelager.

Viel Zeit zum Reifen

„Gut Ding will Weile haben“ – das sehen wir genauso. In unseren modernen Reifelagern herrschen optimale Bedingungen bei einer konstanten Temperatur von 2 Grad Celsius. Dort geben wir unserem Fleisch genau die Zeit, die es braucht, um seinen unnachahmlichen Geschmack zu entwickeln. Erst nach einer Reifezeit von mindestens 20 Tagen wird die Ware an unsere Kunden geliefert.

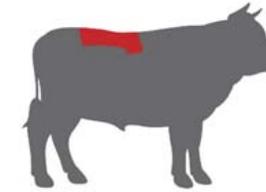
TEILSTÜCKE

Ob köstliches Filet oder saftiges Roastbeef – im Bereich Rindfleisch bieten wir Ihnen verschiedene Teilschnitte für 100-prozentigen Genuss. Unsere Marke MEISTERFRISCH steht für höchste Qualität: So werden ausschließlich ausgewählte Färsen aus Deutschland in unseren Zerlegebetrieben verarbeitet.



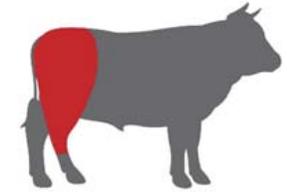
Rinderschulter

Die Rinderschulter ist eine gute preisliche Alternative zur Rinderkeule. Durch den hohen Magerfleischanteil im Inneren eignet sie sich auch für die leichte Küche. Alle Teilstücke können geschmort, gebraten oder gekocht werden.



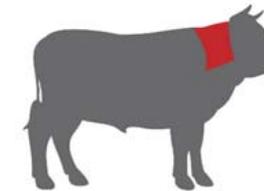
Roastbeef

Beim Roastbeef sind besonders der hohe Magerfleischanteil und die grammgenaue Kalibrierung hervorzuheben. Ob als Rumpsteak oder Entrecote – Roastbeef eignet sich bestens zum Kurzbraten, da es dann seinen Geschmack am besten entfaltet.



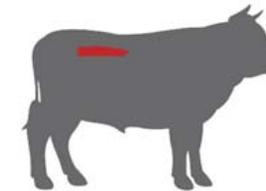
Rinderkeule

Die Rinderkeule ist das größte und vielfältigste Teilstück. Aufgrund der unterschiedlichen Strukturen wird es in mehrere Teilstücke zerlegt: Ober- und Unterschale, Semerrolle, Nuss, Hüfte und Hüftdeckel. Die Keule besitzt einen hohen Magerfleischanteil.



Rinderhals

Das sehr durchwachsene Fleisch macht sich aufgrund seines besonders saftigen Geschmacks gut in Suppen, Eintöpfen und als Gulasch. Zwischen Rindernacken und Rinderrücken befindet sich ein von Fleischkennern besonders geschätztes Stück: die Hochrippe.



Rinderfilet

Das Rinderfilet bzw. die Lende ist das edelste und hochwertigste Teilstück vom Rind. Das Filet ist zart, mager und saftig. Meist wird es als Steak verwendet, doch auch als Braten oder Tournedos ist ein Filetstück eine hervorragende Wahl.

5-Sterne-Qualitätsgarantie

- **AUS DEUTSCHLAND**
Ausnahmslos in Deutschland geborene, aufgezogene und geschlachtete Färsen.
- **NUR AUSGESUCHTE TIERE**
Von Fachleuten nach strengen Kriterien und auf der Basis des CHEFS CULINAR eigenen Qualitätssicherungssystems ausgesuchte Färsen.
- **EIGENER ZERLEGE BETRIEB**
Nach Kundenwünschen in haus-eigenen EU-Zerlegebetrieben verarbeitet und mit standardisiertem Herkunftsetikett versehen.
- **KONTROLLIERTES REIFE-VERFAHREN**
Gleichbleibende Temperaturen in der Kühlkette garantieren einen optimalen Reifungsprozess.
- **MARMORIERTES FLEISCH FÜR BESTEN GESCHMACK**
Stark marmoriertes Fleisch mit ausgewogenem Fettgehalt als wesentlicher Geschmacks- und Aromaträger.

Saftiger Beef Hammer

Der Beef Hammer ist ein besonderer Fleisch-Cut aus dem Rinderbein und hat die Form eines Hammers. Man kann ihn sehr gut schmoren oder smoken. Richtig zubereitet ist das Fleisch des Beef Hammers äußerst zart, saftig und schön kräftig im Geschmack. Lassen Sie sich am Fleischtresen mit Zubereitungstipps von unserem Fleisch-Team inspirieren.

Zutaten:

- 1 Beef Hammer
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- ca. 300 g Karotten
- ca. 1 EL Salz
- ca. 1 EL Pfeffer
- etwas Knoblauch einer frischen Zehe
- etwas Öl zum Einreiben
- frischer Thymian (2–3 Zweige)

Den Beef Hammer in einer Fleischbrühe mit Lauchzwiebeln und Karotten für ca. 3–4 Stunden köcheln lassen. Danach mit etwas Öl und den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian) einreiben. Den Beef Hammer im Ofen oder Smoker für ca. 2,5–3 Stunden bei 120–140° Grad garen, bis sich das Fleisch schon fast von allein vom Knochen löst.



Mousse au Chocolate

Zutaten:

- 250 g Kuvertüre schwarz, bitter
- 125 g Zucker
- 1 l Schlagsahne 32 %
- 4 Stück Eigelbe
- 2 cl Rum
- 4 Blatt weiße Blattgelatine

Die Kuvertüre mit 1/4 Liter flüssiger Sahne und dem Zucker im Wasserbad auflösen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restliche Sahne steif schlagen und kaltstellen. Wenn die Kuvertüre heiß und der Zucker aufgelöst ist, die Eigelbe und die eingeweichte Gelatine sowie den Rum unterrühren.

Eine Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse kalt rühren und dann die geschlagene Sahne unterziehen. Dazu Vanillesauce.



Kleine Röllchen vom Rumpsteak / Katenschinken / Austernpilze Sherrycreme / Kartoffel-Broccoli-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

Rinderröllchen

- 4 Scheiben Rumpsteak á 120 g
- 4 Scheiben Katenschinken
- 200 g Austernpilze
- 1 kl. Schalotte
- 1 TL Butter
- 1 EL Sherry

Die Schalotte in kleine Würfel schneiden. Die Austernpilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte in Butter glasig werden lassen und die Pilze dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Sherry abschmecken und kaltstellen.

Das Rumpsteak in einem Gefrierbeutel plattieren. Das plattierte Rumpsteak teilen mit dem Schinken belegen und die Pilze verteilen.

Das Fleisch stramm rollen und mit einem Stocker verschließen. Die Röllchen in heißem Öl anbraten und im 130 Grad heißen, vorgewärmten Ofen ca. 3–4 Minuten ziehen lassen.

Sherrysauce

- 0,2 l Rinder Fond
- 0,2 l Sherry medium
- 1 Schalotte
- 0,1 l Sahne
- 40 g kalte Butter

Die Zwiebelwürfel in der Fleischpfanne glasig werden lassen und mit dem Sherry ablöschen. Den Ansatz mit dem Rinderfond aufgießen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Sahne dazu geben und etwas binden.

Kartoffel-Broccoli-Gratin

- 500 g Kartoffeln in Scheiben
- 400 g Brokkoli
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 0,4 l Milch
- 0,15 l Sahne
- 150 g geriebenen Gouda
- Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im heißen Salzwasser für 2 Minuten blanchieren und abschrecken. Den Brokkoli putzen und in kleine Röschen schneiden.

Die Butter erhitzen das Mehl dazu geben und mit Sahne und Milch auffüllen. Die Sauce unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze 5 Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelscheiben, den Brokkoli und die Sauce mischen und in gebutterte Gratin-Formen füllen. Den Gouda auf das Gratin geben und bei 150 Grad, ca. 40 Minuten im Ofen garen.



Medaillons vom Rinderfilet / Café de Paris Sauce / kleines Gemüse / Kartoffelrösti

Zutaten für 4 Personen:

Medaillons

- 8 Medaillons á 60 g vom Meisterfrisch Rinderfilet
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Medaillons von beiden Seiten anbraten, würzen und je nach Geschmack des Garpunktes ziehen lassen und würzen.

Sauce

- 200 ml Rinderfond
- 100 ml Sahne
- 2 EL Café de Paris Gewürz
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Saucenbinder

Den Fond um die Hälfte reduzieren lassen mit dem Café de Paris Gewürz, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, die Sahne dazu geben und leicht binden.



Kartoffelrösti

- 800 g Reibekuchenteig
- Speiseöl

8 Rösti in Öl ausbacken.

Kleines Gemüse

- 18 kleine Bundmöhren
- 2 kleine Gelbe Bete
- 2 Navetten (Mairübe)
- 1 EL Butter
- Zucker, Salz und Pfeffer

Bundmöhren schälen und kurz blanchieren. Gelbe Bete schälen und in Scheiben schneiden. Navetten schälen, in kleine Ecken schneiden und kurz blanchieren. Das Gemüse in Butter schwenken und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.



Streifen von der Steakhüfte / rote Pestosauce / Paprikagemüse / Röstbrot

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Streifen von der MEISTERFRISCH Steakhüfte
- 2 EL rotes Pesto
- 2 Stück Schalotten in Würfel
- 300 ml Kalbsfond
- 1 TL Butter
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Saucenbinder

Die Streifen von der Steakhüfte scharf anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Butter und die Schalotten glasig werden lassen, mit dem Kalbsfond ablöschen und das Pesto einrühren. Die Sahne dazu geben und abschmecken. Die Sauce mit etwas Saucenbinder leicht binden.



Paprikagemüse

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- Olivenöl
- Zucker, Salz und Pfeffer
- Etwas Rosmarin und Thymian

Die Paprika waschen und in mittelgroße Stücke schneiden, in Olivenöl mit den Kräutern zusammen anbraten. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Röstbrot

- 1 Stück Baguette
- 200 g Kräuterbutter

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit der Kräuterbutter bestreichen. Die Scheiben im Ofen bei 160 Grad etwa 8–10 Minuten rösten.

