



REDEFINE MEAT WEIHNACHTLICHE REZEPTE





Wir bei Redefine Meat lieben Fleisch. Wir lieben es wirklich, wirklich sehr!

Wir sind überzeugt davon, dass die Welt ein besseres Fleisch verdient hat: New-Meat*. Ein köstliches, aus Pflanzen gewonnenes Fleisch, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. Wir haben die einzigartigen Eigenschaften von Fleisch bis ins kleinste Detail erforscht und mit modernster Technologie ein breites Sortiment hochwertiger Fleischprodukte entwickelt, die dir einen kulinarischen Hochgenuss bieten – mit genau dem Geschmack, den Texturen und Aromen von tierischem Fleisch. Kompromisslos gut.

Unser New-Meat Portfolio umfasst Hackfleischprodukte, Pulled Meat Produkte und Premium Steaks, die von Spitzenköchen in führenden Restaurants, Hotels und anderen Gastronomiebetrieben in Europa und Israel mit Stolz serviert werden.

*frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs.

DIE GERICHTE



Redefine Beef Flank unter einer Pistazienhaube	04
Redefine Beef Mince à la Beef Wellington	06
Faux Tail – Redefine Pulled Beef à la "Ochsenschwanz"	08
Weihnachtliches Redefine Beef Flank	10
Ravioli mit Füllung von Redefine Lamb Kabab	12
Redefine Bratwurst mit Soße an Rosenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree	14
Würziges Weihnachtsgulasch mit Rotkohl und Klößen	16
Weihnachtliches Sandwich aus Redefine Bratwurst und Pulled Pork	18

18

REDEFINE BEEF FLANK UNTER EINER PISTAZIENHAUBE



Anzahl der Portionen: 2 | Zubereitungszeit: 45 Minuten | Schwierigkeitsgrad: einfach



ZUTATEN

100 g Redefine Beef Flank
100 g Rosmarin- und
Pistazientopping

Rosmarin- und Pistazientopping

70 g Pistazien (fein gehackt)
15 g Rosmarinblüten
15 g Hefeflocken

Selleriepüree

400 g Knollensellerie
1 l Sojamilch
Salz

Geröstete Pastinaken

8 Pastinaken, mittelgroß
Honig
Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Das Beef Flank scharf anbraten, bis seine Kerntemperatur 62 °C erreicht hat.
2. Ein wenig Wasser dazugeben und verdampfen lassen. Dadurch bleibt das Flank schön zart.
3. Das Flank mit einer Seite in das Rosmarin- und Pistazientopping dippen. Neben dem Flank ein wenig Selleriepüree anrichten.

Rosmarin- und Pistazientopping

1. Die Rosmarinblüten sehr fein hacken.
2. Mit der Hefe und den fein gehackten Pistazien vermengen.

Selleriepüree

1. Die Sellerie nicht schälen, sondern nur putzen, gründlich waschen und in grobe Stücke schneiden.
2. In einen Topf geben, Sojamilch und Salz hinzufügen. Der Sellerie muss komplett von Flüssigkeit bedeckt sein. Reicht die Milch nicht aus, mit Wasser auffüllen.
3. Den Sellerie vollständig durchgaren.
4. Den Sellerie in einer Küchenmaschine mixen und nach und nach den Sud aus dem Topf angießen, damit sich eine geschmeidige Konsistenz ergibt.
5. Durch ein feinmaschiges Sieb streichen und beiseitestellen.

Geröstete Pastinaken

1. Die Pastinaken schälen und die Schalen für später aufbewahren.
2. Die Pastinaken quer in 2 Hälften schneiden, um die dickeren Knollen vom dünn auslaufenden Wurzelende zu trennen.
3. Die dicken Knollen jeweils in 8 Spalten schneiden.
4. Die Pastinaken auf ein Backblech geben und ein wenig neutrales Öl, Honig und Rosmarin darüber geben.
5. Bei 180 °C so lange backen, bis sie innen zart und außen knusprig sind.



Die Schalen bei 180 °C frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zum Garnieren des Gerichts verwenden.

REDEFINE BEEF MINCE À LA BEEF WELLINGTON



Weihnachtliches Redefine Beef Mince à la Beef Wellington mit gerösteten Kräuterkarotten und Pfeffersoße.

Anzahl der Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 1 ½ – 2 Stunden | Schwierigkeitsgrad: mittel



ZUTATEN

Fleischfüllung

340 g Redefine Beef Mince
15 g Olivenöl
200 g Zwiebeln, fein gehackt
100 g Karotten, fein gehackt
100 g Stangensellerie, fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, zerstoßen
5 g Tomatenmark
70 g Rotwein

Duxelles

70 g Butter auf pflanzlicher Basis, in Stücke geschnitten, oder Olivenöl
220 g Zuchtchampignons
200 g Schalotten, gehackt
10 g frischer Thymian, fein gehackt
50 g Sherry-Essig

Blätterteigmantel:

1 Lage/Rolle Blätterteig
*oder eine vegane Alternative
1 Ei, verquirlt, oder eine vegane Alternative
Salz & Pfeffer

Geröstete Kräuterkarotten

500 g Babykarotten
5 g Estragon
5 g Thymian
30 g Olivenöl
Salz & Pfeffer

Pfeffersoße

45 g Olivenöl
30 g Schalotten, gehackt
10 g grüne Pfefferkörner
30 g Mehl
250 g Gemüsebrühe
125 g Sojacreme
1 Thymianzweig, nur die Blätter
Salz

ZUBEREITUNG

Duxelles

1. Die Champignons fein hacken.
2. 1/4 der Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Pilze, Schalotten und die Hälfte des Thymians in die Pfanne geben und so lange garen, bis aus den Pilzen kein Wasser mehr austritt und die Flüssigkeit verdunstet ist. Das dauert ca. 5 Minuten.
3. Noch 1/4 der Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Dann den Sherry-Essig einrühren und dabei den Bratensatz vom Boden der Pfanne lösen. So lange weiterkochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.
4. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischfüllung

1. In dieselbe Pfanne 1 EL Olivenöl geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Das Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch) in die Pfanne geben und so lange garen, bis es weich ist.
3. Tomatenmark unterrühren und 2–3 Minuten anrösten, bis es karamellisiert.
4. Mit Rotwein ablöschen, dabei den Bratensatz vom Boden der Pfanne lösen.
5. Den verbliebenen Thymian unterrühren, dann die Pfanne von der Kochstelle nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.
6. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die abgekühlte Masse in einer großen Schüssel mit dem Redefine Beef Mince vermengen. Aus dieser Mischung einen Laib in der gewünschten Größe formen. In Frischhaltefolie einschlagen und für 30–45 Minuten in den Kühlschrank geben, damit sich die Masse setzen kann.
8. Den gekühlten Laib wieder aus dem Kühlschrank entnehmen und die Frischhaltefolie entfernen. Etwas Öl (10 g) in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Den gekühlten Laib aus Redefine Beef Mince scharf anbraten, damit sich außen eine schöne Kruste bildet. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.
9. Backofen auf 200 °C vorheizen.
10. Blätterteig auf die gewünschte Länge ausrollen.
11. Die Duxelles auf dem Blätterteig verteilen, nicht ganz bis zum Rand, sondern rundherum ein wenig Platz lassen.

Den Laib aus Redefine Beef Mince auf die Duxelles setzen.

12. Die Ränder des Blätterteigs mit verquirltem Ei bestreichen und den Laib im Blätterteig einrollen.
13. Den eingeschlagenen Laib noch einmal für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.
14. Nach 15 Minuten wieder aus dem Kühlschrank entnehmen und rundum mit verquirltem Ei bestreichen.
15. Die Blätterteighülle an der Oberseite an einigen Stellen leicht einschneiden. Um die Aromen zu verstärken, kann ein wenig getrockneter Thymian hinzugefügt werden.
16. Das Redefine Beef Wellington in den Backofen geben und backen, bis die Kerntemperatur 72 °C beträgt. Das dauert in der Regel 30–45 Minuten.
17. Das fertig gebackene Filet Wellington aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden ruhen lassen.

Geröstete Kräuterkarotten

1. Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Babykarotten waschen und gut abtrocknen. Die Karottenköpfe abschneiden.
3. Karotten, Öl, Estragon und Meersalz in einer großen Schüssel vermengen, sodass die Karotten komplett von den übrigen Zutaten überzogen sind.
4. In einem Bräter oder einer Auflaufform in einer einzigen Lage ausbreiten.
5. Anrösten, bis die Karotten zart, aber noch bissfest sind. Das dauert ca. 15–20 Minuten.
6. Mit dem verbliebenen Öl aus der Pfanne übergießen.

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Schalotten und grünen Pfefferkörner zugeben und unter gelegentlichem Rühren braten, bis die Schalotten weich sind. Das dauert ca. 3 Minuten.
2. Das Mehl zugeben und vollständig einrühren, ca. 1 Minute. Die Brühe angießen und die Hitzezufuhr auf mittel bis hoch erhöhen. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, ca. 3–5 Minuten, bis die Soße sich um die Hälfte reduziert hat.
3. Die Sojacreme zugeben und die Hitzezufuhr auf mittel bis niedrig reduzieren. Für ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Soße andickt. Mit Salz und frischen Thymianblättern würzen.

FAUX TAIL

REDEFINE PULLED BEEF À LA “OCHSENSCHWANZ”



Anzahl der Portionen: 5 | Zubereitungszeit: 30 Minuten (+ bis zu 24 Stunden Kühlung) | Schwierigkeitsgrad: mittel



ZUTATEN

Geschmorter Ochsenschwanz

500 g Pulled Beef
2 Zwiebeln
Salz & Pfeffer
200 ml Gemüsesaft (z. B. V8)
1 Rosmarinzweig
1 Lorbeerblatt
1,2 g Agar-Agar

Zwiebelpüree

1 kg Zwiebeln
25 g Mehl
500 ml Sojamilch
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige

Reduktion des Gemüsesafts

400 ml Gemüsesaft (z. B. V8)
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig

Kartoffelchips

2 Kartoffeln, groß

ZUBEREITUNG

Geschmorter Ochsenschwanz

1. Die Zwiebeln in Halbringe schneiden und braten, bis sie karamellisieren.
2. Das Pulled Beef grob hacken und zu den Zwiebeln hinzufügen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Rosmarinzweig und Lorbeerblatt in den Gemüsesaft geben und die Flüssigkeit bis auf 200 ml einkochen.
5. Agar-Agar einrühren, die Mischung eine Minute kochen lassen und das Ganze dann zum Fleisch geben.
6. Ein wenig abkühlen lassen, in Frischhaltefolie einrollen und für mindestens 12 Stunden kühlstellen.
7. Einzelne Scheiben abschneiden und in einer Pfanne kurz anbraten.

Zwiebelpüree

1. Die Zwiebeln hacken und in einer Pfanne mit dem Rosmarin und Thymian karamellisieren.
2. Rosmarin und Thymian dann aus der Pfanne entnehmen und das Mehl hinzugeben.
3. Sojamilch angießen und kochen, bis sich eine dickliche Konsistenz ergibt.
4. Sind die Zwiebeln völlig weich, von der verdickten Sojamilch trennen, in einem Mixer pürieren und durch ein feinmaschiges Sieb streichen.
5. Die verdickte Sojamilch mit der pürierten Zwiebel vermengen, sodass sich ein festes, aber noch geschmeidiges Püree ergibt.

Reduktion des Gemüsesafts

Den Gemüsesaft auf 200 ml einkochen, den Rosmarin und Thymian herausnehmen und die entstandene Soße zum Fleisch geben.

Kartoffelchips

1. Die Kartoffeln waschen. Auf einer Mandoline in hauchdünne Scheibchen schneiden.
2. Die Kartoffelscheiben erneut so lange waschen, bis das Wasser klar ist.
3. Die Kartoffelscheiben gut abtrocknen.
4. Bei 160 °C frittieren.
5. Zum Abtropfen auf ein Stück Küchenkrepp legen. Abkühlen lassen.

WEIHNACHTLICHES REDEFINE BEEF FLANK



In der Pfanne gebratenes Redefine Beef Flank mit gebackenen Kartoffeln,
glasierten Babykarotten und Sprossenbrokkoli

Anzahl der Portionen: 3 | Zubereitungszeit: 90 Minuten | Schwierigkeitsgrad: mittel



ZUTATEN

Redefine Beef Flank

300 g Redefine
Beef Flank, in 3 Stücke
geschnitten (quer zur Faser)
2 Zehen Knoblauch
1 Rosmarinzweig
60 g Olivenöl oder Butter

Gebackene Kartoffeln

1,25 kg zum Backen geeignete
Kartoffeln (zum Beispiel King
Edwards), geschält und in grobe
Stücke geschnitten
100 g Olivenöl
4 Lorbeerblätter
3 Zehen Knoblauch
6 schwarze Pfefferkörner
4 Salbeizweige
Salz

Glasierte Babykarotten

500 g Babykarotten oder
Chantenay-Karotten
20 g Olivenöl
15 g Ahornsirup
15 g Balsamicoessig
2 Thymianzweige
Salz & Pfeffer

Gerösteter Brokkoli

250 g Brokkoli oder
Broccolini
15 g Olivenöl
Salz & Pfeffer

Bratensoße auf pflanzlicher Basis

250 g Dashi Kombu
400 g Gemüsebrühe
25 g Shiro Miso
20 g getrocknete Shiitake-Pilze
5 g Sojasoße
5 g Gravy Browning (oder ver-
gleichbare Soße mit bräunender
Wirkung)

ZUBEREITUNG

Redefine Beef Flank

1. Eine Bratpfanne auf mittlerer Hitze erhitzen und das Öl hinzugeben.
2. Das Flank großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und in die vorgeheizte Pfanne legen. Knoblauch und Rosmarinzweig dazugeben.
3. Das Flank bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 3–5 Minuten je Seite scharf anbraten.
4. Aus der Pfanne nehmen und entlang der Faser schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gebackene Kartoffeln

1. Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 6).
2. Das Öl mit den Lorbeerblättern, dem Knoblauch, den Pfefferkörnern und dem Salbei langsam in einer Pfanne erhitzen, bis es zu zerlaufen beginnt. Die Pfanne ohne weitere Hitzezufuhr auf der Kochstelle lassen, damit die Aromen in das Öl übergehen können.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Salzwasser geben und zum Kochen bringen. Anschließend die Hitzezufuhr reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln gut abgießen. Den Deckel auf den Topf setzen und die Kartoffeln kräftig schütteln, damit die Oberfläche angeraut wird.
4. Das aromatisierte Öl in einen Bräter abseihen, sodass die Kräuter und Gewürze herausgefiltert werden. Diese aufbewahren. Den Bräter dann für einige Minuten in den Ofen geben. Ist der Bräter heiß, diesen aus dem Backofen nehmen. Die Kartoffeln schnell, aber vorsichtig, in das Öl geben und darin schwenken, bis alle Kartoffeln mit dem Öl benetzt sind.
5. Die Kartoffeln 50–60 Minuten lang backen. Dabei gelegentlich wenden, bis sie eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben und knusprig sind. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Lorbeerblätter, den Knoblauch und die Salbeizweige wieder dazugeben. Die gebackenen Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, gut würzen und servieren.

Glasierte Babykarotten Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 6).
2. Essig, Öl und Sirup in einer großen Schüssel verrühren. Karotten und Thymian hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schwenken, damit alle Karotten gut benetzt sind. Die Karotten auf einem großen Backblech ausbreiten. Das Blech nicht überladen.
3. Die Karotten rösten, bis sie leicht ankohlen und so weich sind, dass man sie mit einer Gabel zerdrücken kann. Das dauert etwa 30 Minuten.

Gerösteter Brokkoli Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 6). Die holzige Enden vom Brokkoli abschneiden. Brokkoli mit breiteren Stielen der Länge nach durchschneiden.
2. Den Brokkoli in einen großen Bräter geben, sodass der Brokkoli ganz ausgebreitet werden kann. Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Alles gut mit den Händen vermengen, dann 15 Minuten lang rösten. Den Brokkoli nach der Hälfte dieser Zeit wenden. Zum Schluss sollte er zart und leicht angekohlt sein.

Bratensoße auf pflanzlicher Basis Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann die Hitzezufuhr reduzieren.
2. Die Soße so lange köcheln lassen, bis sie sich um die Hälfte reduziert hat. Anschließend mixen.
3. Die Soße durch ein feinmaschiges Sieb geben und abschmecken.

RAVIOLI MIT FÜLLUNG VON REDEFINE LAMB KABAB



Anzahl der Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 45 Minuten | Schwierigkeitsgrad: mittel



ZUTATEN

300 g Redefine Lamb Kabab Mix

50 g Karotten

3 Eier

300 g Mehl aus Hartweizen

(Durum)

Salz & Pfeffer

Buttersoße

150 g Butter auf pflanzlicher

Basis

Salbei

25 Salbeiblätter

ZUBEREITUNG

1. 150 g Redefine Lamb Kabab Mix braten und gänzlich auskühlen lassen.
2. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde bilden.
3. Die Eier in die Mulde geben und vorsichtig aufschlagen, wobei nach und nach das Mehl eingearbeitet wird.
4. Wenn schließlich ein grober Teig entstanden ist, diesen so lange kneten, bis er geschmeidig wird.
5. Im Kühlschrank für 1 Stunde ruhen lassen.
6. Das gebratene und abgekühlte Lamb Kabab Mix mit dem rohen Lamb Kabab Mix vermengen.
7. Aus der Karotte eine Brunoise fertigen und diese zu der Fleischmischung geben.
8. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Den Teig ausrollen und zu Ravioli formen. Diese mit der Lamm-Kabab-Mischung füllen.

Buttersoße

Kochwasser der Pasta

1. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht anbräunen. Eine große Schöpfkelle des Kochwassers hinzugeben.
2. Warten, bis die Flüssigkeit andickt.
3. Die gekochte Pasta zu der Buttersoße geben und unterrühren, bis sie mit Soße überzogen ist.

Salbei

Die Salbeiblätter in ein wenig neutralem Öl frittieren. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.

Die Pasta in die Mitte eines tiefen Tellers geben. Das Gericht mit einigen frittierten Salbeiblättern garnieren.

REDEFINE BRATWURST MIT SOSSE AN ROSENKOHL UND KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE



Anzahl der Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 60 Minuten | Schwierigkeitsgrad: mittel



ZUTATEN

4 x Redefine Bratwurst
(nach Packungsanweisung
zubereiten)

Püree

750 g Kartoffeln
250 g Sellerie
300 ml Milch
250 g Butter
Eine Prise Muskatnuss
Eine Prise Salz
50 ml Trüffelöl

Rosenkohl

1 kg Rosenkohl
20 g Butter
Eine Prise Salz
Pfeffer

Rotweinsöße mit Zimt

27 g Öl
1 Zwiebel, weiß
150 g Pilze
1 Knoblauchzehe
1 Apfel
1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
1 EL Sojasoße
400 ml Gemüsebrühe
Eine Prise Zimt
Eine Prise Salz

ZUBEREITUNG

Püree

1. Kartoffeln und Sellerie schälen, halbieren und in kleine Stückchen schneiden.
2. In kochendes Salzwasser geben und darin kochen, bis das Gemüse weich ist. Durch ein Sieb abgießen und durch eine Presse drücken.
3. Die verbliebenen Zutaten hinzugeben und rühren, bis sich eine geschmeidige Konsistenz ergibt.

Rosenkohl

1. Den Rosenkohl putzen und jedes Röschen halbieren.
2. Die Butter schmelzen und den Rosenkohl darin für ca. 10 Minuten dämpfen, bis die Röschen weich sind.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rotkohl

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Stückchen schneiden.
2. Die Pilze putzen und ebenfalls klein schneiden. Etwas Öl erhitzen und die Pilz- und Zwiebelstückchen darin anbraten.
3. Den Apfel in kleine Stückchen schneiden und dazugeben. Mitbraten.
4. Tomatenmark hinzufügen und karamellisieren lassen.
5. Mit Rotwein ablöschen und zum Kochen bringen. Gemüsebrühe und Sojasoße angießen, weitere 2 Minuten kochen lassen. Alles gut verrühren und nach Bedarf durchseihen.
6. Mit Zimt und Salz würzen.

WÜRZIGES WEIHNACHTSGULASCH MIT ROTKOHLE UND KLÖSSEN



Anzahl der Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 60 Minuten | Schwierigkeitsgrad: mittel



ZUTATEN

Klöße

500 g Kartoffeln,
mehligkochend
150 g Speisestärke
1 Eigelb
Eine Prise Salz
Eine Prise Muskatnuss

Gulasch

300 g Redefine Beef Flank
40 ml Öl
4 Zwiebeln, weiß
28 g Tomatenmark
1 Karotte
1/4 Sellerie, geschält
1 l Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
1 TL Paprikapulver
1 Zimtstange
3 Sternanis
2 Lorbeerblätter
2 Kardamomkapseln

Rotkohl

600 g Rotkohl, vorgekocht
2 Äpfel
1 Zimtstange

ZUBEREITUNG

Klöße

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und kochen, bis sie weich sind.
2. Ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Die Kartoffelmasse mit Salz und Muskatnuss würzen. Eigelb und Stärke unterheben.
4. Aus der Masse mit den Händen gleichmäßige Bällchen formen.
5. Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße hineingeben und bei schwacher Hitze für ca. 15–20 Minuten köcheln lassen.

Gulasch

1. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
2. Karotte und Sellerie ebenfalls würfeln. Alles zusammen in Öl anbraten, bis die Zutaten eine schöne Farbe angenommen haben.
3. Tomatenmark hinzufügen, karamellisieren lassen und die Gewürze dazugeben.
4. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen, Brühe angießen und nach Belieben noch weiter einkochen. Falls nötig, mit Stärke andicken.
5. Das Flank Steak quer in 5 Scheiben schneiden. Diese Scheiben wiederum vierteln. Scharf anbraten und zur Soße geben.
6. Kurz kochen lassen und bei Bedarf nachwürzen.

Rotkohl

1. Den Rotkohl mit der Zimtstange in einen Topf geben.
2. Die Äpfel schälen und würfeln.
3. Zu dem Rotkohl und dem Zimt hinzugeben.
4. 20 Minuten kochen lassen.
5. Mit Salz, Zucker und Essig würzen.

WEIHNACHTLICHES SANDWICH AUS REDEFINE BRATWURST UND PULLED PORK



Weihnachtliches Sauerteig-Sandwich mit Redefine Bratwurst, geschmortem Redefine Pulled Pork sowie einem Chutney aus karamellisierten Zwiebeln und Cranberrys

Anzahl der Portionen: 4 | Zubereitungszeit: 40-60 Minuten | Schwierigkeitsgrad: mittel



ZUTATEN

8 Scheiben Sauerteigbrot, 2 Stück pro Portion
15 g Olivenöl oder vegane Butter
80 g Chutney aus karamellisierten Zwiebeln und Cranberrys *Rezept nachfolgend (es kann auch fertig gekauftes Chutney verwendet werden)
20 g Babyspinat, gewaschen
4 Redefine Bratwürste, durchgegart und der Länge nach halbiert
240 g Redefine Pulled Pork, geschmort (60 g pro Portion)
10 g knusprige Zwiebeln
Salz & Pfeffer

Redefine Bratwurst

4 Redefine Bratwürste
20 g Olivenöl

Geschmortes Redefine Pulled Pork

200 g Redefine Pulled Pork
20 g Olivenöl
200 ml Apfelwein
1 Birne, geschält, vom Kerngehäuse befreit und in kleine Würfel geschnitten
1 Salbeizweig
2 Zehen Knoblauch, zerstoßen
5 g Dijonsenf
100 g Zwiebel, weiße oder Gemüsezwiebel

Chutney aus karamellisierten Zwiebeln und Cranberrys

200 g rote Zwiebel, grob gehackt
20 g Olivenöl
220 g Cranberrys
60 g Balsamicoessig
120 g Zucker
Salz
Blätter von 4–5 Zweigen frischem Thymian

ZUBEREITUNG

Anrichten der Sandwiches

1. Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen.
2. Das Sauerteigbrot auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und mit Olivenöl beträufeln.
3. Jede zweite Scheibe mit dem Babyspinat belegen.
4. Darauf nacheinander die halbierten Bratwürste, das geschmorte Pulled Pork, das Chutney aus karamellisierten Zwiebeln und Cranberrys sowie die Knusperzwiebeln anordnen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die verbliebenen Scheiben des Sauerteigbrotes darüberlegen und die Sandwiches beidseitig bei mittlerer Hitze anrösten.
5. In zwei Hälften schneiden und genießen.

Redefine Bratwurst

Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Bratwürste in das heiße Öl geben und 8–10 Minuten lang braten, bis sie durchgegart sind. Die Bratwürste in dieser Zeit mehrfach wenden, um eine schöne Karamellisierung zu erzielen.

Geschmortes Redefine Pulled Pork

1. Eine Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und das Öl hinzugeben.
2. Wenn das Öl heiß ist, das Pulled Pork, die in Scheiben geschnittene Zwiebel und den Knoblauch in die Pfanne geben und alles karamellisieren lassen. Das Pulled Pork sollte an einigen Stellen richtig schön

knusprig werden. Die Pfanne alle paar Minuten schwenken; das trägt auch zu einer gleichmäßigen Garung bei. Die Birnenwürfel dazugeben und einige Minuten mitbraten, bis sie allmählich weich werden.

3. Apfelwein, Senf und Salbei hinzufügen und alles gut vermengen. Die Flüssigkeit reduzieren, bis die Mischung eine festere Konsistenz annimmt. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen, einen Spritzer Olivenöl dazugeben und abschmecken.

Chutney aus karamellisierten Zwiebeln und Cranberrys

1. Das Öl in einem Stieltopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die gehackte Zwiebel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie karamellisiert. Das dauert ca. 15 Minuten.
2. Die verbliebenen Zutaten hinzufügen. Die Mischung bei hoher Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, damit der Zucker sich auflöst.
3. Bei mittlerer Hitze weitere 8–10 Minuten garen, bis die Cranberrys aufplatzen und sich die Masse zu reduzieren beginnt. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Gänzlich auskühlen lassen. Kann im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.
5. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.



NEW FLAVORS. NEW ADVENTURES.
NEW-MEAT.

Best wishes for a happy 2024



LUST AUF MEHR?
www.redefinemeat.com

*frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs.

