

**REDEFINE™
MEAT**

GENIEßE DIE FESTTAGE MIT NEW-MEAT*

FESTLICHE REZEPTE FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT



*frei von Inhaltsstoffen tierischen Ursprungs



ZAUBERE EIN FESTTAGSMENÜ, DAS IN ERINNERUNG BLEIBT!

Dieses Rezeptbuch bietet eine vielfältige Sammlung innovativer Gerichte, die das Potenzial der Redefine Meat-Produkte eindrucksvoll zur Geltung bringen und jeden Gast begeistern. Ob Fleischliebhaber oder pflanzliche Genießer – unsere Kreationen sorgen dafür, dass dein festliches Menü in dieser Saison heraussticht und noch lange in Erinnerung bleibt.



Weihnachtlicher Sauerbraten	4
Redefine Pulled Beef à la „Ochsenchwanz“	6
Winterliche Bratwurst mit Rosenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree	8
Roulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	10
Burger mit Cranberry-Zwiebel-Jam und Ziegenkäse	12

WEIHNACHTLICHER SAUERBRATEN

EIN TRADITIONELLES GERICHT NEU INTERPRETIERT

Menge: 3 Portionen | Zeit: 4,5 Stunden | Schwierigkeitsgrad: Mittelschwer



ZUTATEN

1 Packung Redefine Flank Steak
(300 g), aufgetaut

Rotwein (230 ml)

Rotweinessig (50 ml)

Gemüsebrühe (130 ml)

2 Zwiebeln (160 g)

3 Möhren (180 g)

2,5 Stangen Staudensellerie
(160 g)

2 Esslöffel Kokosfett oder
Rapsöl

3 Wacholderbeeren

2 Nelken

1 Zimtstange

2 Lorbeerblätter

1 Zweig Rosmarin

2 Esslöffel brauner Zucker

2 Teelöffel Sojasauce

1 Esslöffel Maisstärke
(nach Bedarf)

1 Esslöffel Cranberries oder
Preiselbeeren

ZUBEREITUNG

1. **Die Sauerbratensauce zubereiten:** Das Gemüse schälen, putzen und grob würfeln. Das Kokosöl in einem größeren Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten, bis es leicht karamellisiert. Mit Rotwein, Rotweinessig, Sojasauce und Brühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
2. Die Sauce durch ein Sieb oder eine Schüssel filtern. Etwa 150 ml als Marinade für die Flank Steaks bereitstellen und abkühlen lassen.
3. Das Flank in 3 Stücke à 100g gegen die Fasern schneiden. Die geschnittenen Redefine Flank Steaks in der abgekühlten Marinade 3-4 Stunden im Kühlschrank marinieren (bei längerem Marinieren kann das Steak zu weich werden).
4. Die restliche Sauce auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen und die restlichen Zutaten, außer der Maisstärke und den Cranberries (Preiselbeeren), hinzufügen. Die Hitze reduzieren und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit Maisstärke andicken.
5. Die Sauce über die Cranberries (Preiselbeeren) gießen und sie einweichen lassen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce bis zur Verwendung bereitstellen.
7. **Das Redefine Flank Steak zubereiten:** Die Flank Steaks aus der Marinade nehmen und mit einem Papiertuch trocken tupfen. Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Flank Steaks in der heißen Pfanne etwa 3 Minuten pro Seite anbraten, bis sich eine karamellierte Kruste bildet.
8. Die Steaks in Scheiben schneiden und mit Sauce und passenden Beilagen servieren. Wir empfehlen, den Sauerbraten mit Knödeln und Rotkohl zu servieren.

FAUX TAIL

REDEFINE PULLED BEEF À LA „OCHSENSCHWANZ“

Menge: 5 Portionen | Zeit: 30 Minuten (+ bis zu 24 Stunden Kühlung) | Schwierigkeitsgrad: Mittel



ZUTATEN

Redefine Pulled Beef (500 g), aufgetaut

Geschmorter Ochsenschwanz:

2 Zwiebeln

Gemüsesaft (200 ml)

1 Rosmarinzweig

1 Lorbeerblatt

1,2 g Agar-Agar

Zwiebelpüree:

Zwiebeln (1 kg)

Mehl (25 g)

Sojamilch (500 ml)

2 Rosmarinzweige

2 Thymianzweige

Reduktion des Gemüsesafts:

Gemüsesaft (400 ml)

1 Rosmarinzweig

1 Thymianzweig

Kartoffelchips:

2 Kartoffeln, groß

ZUBEREITUNG

1. **Geschmorter Ochsenschwanz:** Die Zwiebeln in Halbringe schneiden und braten, bis sie karamellisieren.
2. Das Pulled Beef grob hacken und zu den Zwiebeln hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Einen Rosmarinzweig und ein Lorbeerblatt in den Gemüsesaft geben und die Flüssigkeit auf etwa 200 ml einkochen.
4. Agar-Agar einrühren, die Mischung eine Minute lang kochen lassen und dann zum Fleisch geben.
5. Alles etwas abkühlen lassen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 12 Stunden kühlstellen.
6. Vor dem Servieren etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.
7. **Zwiebelpüree zubereiten:** Die Zwiebeln hacken und in einer Pfanne mit Rosmarin und Thymian karamellisieren.
8. Rosmarin und Thymian aus der Pfanne entfernen und das Mehl hinzufügen.
9. Sojamilch angießen und kochen, bis eine dickliche Konsistenz entsteht.
10. Die weichgekochten Zwiebeln von der verdickten Sojamilch trennen, in einem Mixer pürieren und durch ein feinmaschiges Sieb streichen.
11. Das Püree mit der verdickten Sojamilch vermengen, sodass ein festes, aber noch geschmeidiges Püree entsteht.
12. **Reduktion des Gemüsesafts zubereiten:** Den Gemüsesaft auf 200 ml einkochen, den Rosmarin und Thymian entfernen und die entstandene Sauce zum Fleisch geben.
13. **Kartoffelchips zubereiten:** Die Kartoffeln waschen und auf einer Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden.
14. Die Kartoffelscheiben gründlich waschen, bis das Wasser klar ist.
15. Die Scheiben gut abtrocknen und bei 160 °C frittieren.
16. Die frittierten Kartoffelscheiben auf ein Stück Küchenkrepp legen, um abtropfen zu lassen, und abkühlen lassen.
17. Den geschmorten Ochsenschwanz auf dem Zwiebelpüree anrichten und mit den Kartoffelchips garnieren.

WINTERLICHE BRATWURST

MIT ROSENKOHL UND KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

Menge: 10 Portionen | Zeit: 60 Minuten | Schwierigkeitsgrad: Mittel



ZUTATEN

1 Packung Redefine Bratwurst (10 Stk.), aufgetaut

Kartoffelpüree:

Kartoffeln (750 g)

Sellerie (250 g)

Milch (300 ml)

Butter (250 g)

Eine Prise Muskatnuss

Eine Prise Salz

Weihnachtliche Rotweinsauce:

Öl (30 ml)

1 weiße Zwiebel

Pilze (150 g)

Rotwein (750 ml)

1-2 Esslöffel Sojasauce

1 Apfel

1 Zimtstange

2 Nelken

1 Esslöffel

Preiselbeermarmelade

1 Esslöffel Tomatenmark

Rosenkohl:

Frischer Rosenkohl (1 kg)

Butter (20 g)

Eine Prise Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. **Püree zubereiten:** Kartoffeln und Sellerie schälen, halbieren und in kleine Stücke 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.
4. **Rosenkohl zubereiten:** Den Rosenkohl putzen und jedes Röschen halbieren.
5. Die Butter schmelzen und den Rosenkohl darin für ca. 10 Minuten dämpfen, bis die Röschen weich sind und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. **Weihnachtliche Rotweinsauce zubereiten:** Die Zwiebel schälen und in kleine Stückchen schneiden.
7. Die Pilze putzen und ebenfalls klein schneiden. Etwas Öl erhitzen und die Pilz- und Zwiebelstückchen darin anbraten.
8. Den Apfel in kleine Stückchen schneiden und dazugeben. Mitbraten.
9. Tomatenmark hinzufügen und karamellisieren lassen.
10. Mit Rotwein ablöschen und zum Kochen bringen. Gemüsebrühe, Gewürze, Preiselbeermarmelade und Sojasauce hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen. Alles gut verrühren und im Anschluss durch ein Sieb passieren.
11. **Die Bratwurst zubereiten:** Die Bratwurst nach Packungsanweisung zubereiten und zusammen mit der weihnachtlichen Rotweinsauce und den Beilagen servieren.

ROULADE MIT ROTKOHLE UND SALZKARTOFFELN

EIN KLASSIKER ZU WEIHNACHTEN

Menge: 6 Portionen | Zeit: 60 Minuten | Schwierigkeitsgrad: Schwer



ZUTATEN

Für die Rouladen:

Redefine Beef Flank (600 g),
aufgetaut

Schalotten (120 g)

4 Esslöffel Dijon Senf

4 eingelegte Gewürzgurken

Für die Sauce:

Karotten (300 g)

Zwiebeln (300 g)

Sellerie (300 g)

Pastinaken (150 g)

2 Esslöffel Tomatenmark

Braune Champignons (250 g)

Rotwein (750 ml)

1 Zimtstange

2 Nelken

2 Piment

½ Teelöffel geriebene
Muskatnuss

Gemüsebrühe (1500 ml)

3 Zweige Frischer Thymian

Butter (50 g)

Rapsöl (nach Bedarf)

2 Esslöffel Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. **Die Rouladen zubereiten:** Schalotten in längliche Streifen schneiden und 5 Minuten in einer Pfanne andünsten. Anschließend auskühlen lassen.
2. Die Steaks wie einen Brief mit der langen Seite quer auslegen und jedes Steak mittig teilen, sodass aus 2 Steaks 4 gleichgroße Stücke entstehen. Mit einem scharfen Messer die Steaks so einschneiden, dass ein rechteckiges, flaches Stück entsteht. Dafür den Schnitt in einem Bogen oder in einer S-Form ansetzen, ohne das Steak vollständig durchzuschneiden. Die Schnitte sollten gleichmäßig tief sein, sodass sich die Fläche des Steaks etwa verdreifacht.
3. Steaks mit Senf bestreichen. Gewürzgurken der Länge nach in Scheiben schneiden und zusammen mit den Schalotten auf die Steaks legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Steaks vorsichtig einrollen und mit Küchengarn binden. Anschließend rundherum 7-8 Minuten anbraten.
5. **Für die Sauce:** Gemüse waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Champignons vierteln.
6. In einem Topf mit einem Esslöffel Rapsöl das Gemüse und die Pilze 8 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze anrösten.
7. Mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige und alle Gewürze dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Thymian entfernen.
8. 2 gestrichene Esslöffel Speisestärke in 50 ml kaltem Wasser auflösen. Unter Rühren weitere 2 Minuten köcheln lassen.
9. Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen, um eine glatte Konsistenz zu erhalten.
10. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter unter Rühren einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Nun werden die gebratenen Rouladen in der Sauce bei mittlerer Hitze 10 Minuten erhitzt (ca. 80 °C) und noch heiß serviert.
12. Wir empfehlen, die Rouladen mit Weihnachtsrotkohl und Salzkartoffeln zu servieren und mit gehackten Petersilienblättern zu garnieren.

BURGER MIT CRANBERRY- ZWIEBEL-JAM UND ZIEGENKÄSE

EIN WINTERLICHES GESCHMACKSERLEBNIS

Menge: 2 Portionen | Zeit: 1 Stunde | Schwierigkeitsgrad: Leicht



ZUTATEN

Redefine Premium Burger (2 Stk.), tiefgefroren

2 Esslöffel Öl

2 Burgerbrötchen

Ziegenkäse (70 g)

Rucola (20 g)

Salatsprossen (20 g)

Mayonnaise (20 g)

Cranberry-Zwiebel-Jam:

1 Esslöffel Olivenöl

½ Rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten (75 g)

Saft von 1/2 Orange

1 Teelöffel Glühweingewürze

Dunkler Muscovado-Zucker (15 g)

Ruby Portwein (15 ml)

Frische Cranberries (45 g)

ZUBEREITUNG

1. **Die Cranberry-Zwiebel-Jam zubereiten:** Zunächst das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin etwa 5 Minuten anbraten.
2. Anschließend Orangensaft, Gewürze, Zucker und Portwein hinzufügen und die Mischung für 10 bis 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Sobald die Sauce eingedickt ist, die Cranberries hinzufügen und erneut 10 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
4. Zum Schluss mit Salz abschmecken und die Cranberry-Zwiebel-Jam abkühlen lassen.
5. **Den Burger zubereiten:** In einer separaten Pfanne die Burger-Pattys anbraten, bis sie eine goldbraune Kruste haben. Gleichzeitig die Burgerbrötchen tosten. Die Patties nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Pattys mit Ziegenkäse belegen und unter dem Salamander oder im auf Oberhitze eingestellten Ofen grillen, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Dann die Burger mit der vorbereiteten Cranberry-Jam bestreichen.
7. Zum Schluss die Burger mit den restlichen Zutaten nach Belieben anrichten und sofort genießen.
8. Wir empfehlen die Burger mit Kartoffel Wedges zu servieren.



**REDEFINE™
MEAT**

Weitere Rezepte findest du auf unserer Website.

