



DIE Marke für  
**GUTES FLEISCH**

# GRILLGUT

Mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.



hier  
entdecken



# Im Trend - Seafood grillen

Beste Qualität - zum Teil exklusiv

## Unsere Tipps für einen gelungenen Grillabend

Die Tage werden länger, die Luft wärmer und wir freuen uns, die Zeit draußen zu verbringen. In die Nase weht uns der Geruch von Gegrilltem und wir treffen uns auf der Terrasse, um GUTES FLEISCH und "Meer" zu genießen. Wußten Sie eigentlich schon, dass beim amerikanischen BBQ - anders als beim europäischen Grillen - fast ausschließlich Fleisch und das nur indirekt zubereitet wird? Das heißt das Grillgut gart im heißen Rauch statt direkt auf der Hitzequelle. Aber auch für die Deutschen gehört an erster Stelle Fleisch auf den Grill, in Form von Steaks und (Brat-)Würsten oder Fleischspießen, danach folgen Gemüsespieße oder Grillkäse. Fisch und Seafood erobern ebenfalls immer mehr den Rost!

Wir haben tolle Produkte zusammen gestellt, die wir Ihnen wärmstens empfehlen. Übrigens haben wir auch vegetarische/vegane Alternativen im Sortiment, so dass für alle gesorgt ist. Je nach Hunger, Beilagen und Gängen rechnet man für Kinder mit ca. 150 g, für Frauen mit 150 - 300 g und für hungrige Männer mit 250 - 450 g Fleisch. Natürlich finden Sie bei uns auch die nötige Hardware, wie eine gute Grillzange, ein richtig scharfes Messer oder ein Fleischthermometer. Zu guter Letzt stehen dann noch unsere leckeren Saucen, Gewürze sowie das gute Sylter Brot und die tollen, ausgefallenen Buttersorten auf dem Einkaufszettel. Wann grillen Sie an?

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unseren Produkten, stellvertretend für das gesamte OTTO GOURMET Team

*Philip, Carsten, Fabian & Stefan*



*perfekt für Spieße*  
**MERMAID**  
**Black Tiger Garnelen**  
*(Penaeus monodon)*  
 roh, geschält, mit  
 zugesetztem Wasser, glasiert  
 250 g (netto: 200 g)  
 ca. 10 Stk/Pck  
**20,50 €/Pck**  
 Art. 8556 | 102,50 €/kg



*ideal zum Füllen*  
**Tintenfischtuben**  
*(Illex argentinus)*  
 mit zugesetztem Wasser,  
 glasiert  
 1 kg (netto: 800 g)  
 3 - 4 Stk/Pck  
**28,50 €/Pck**  
 Art. 8260 | 35,63 €/kg



**Thunfisch Steaks**  
*(Thunnus albacares)*  
 ohne Haut, glasiert,  
 praktisch grätenfrei  
 1 kg (netto: 900 g)  
 4 - 5 x ca. 180 - 220 g  
**35,50 €/Pck**  
 Art. 8498 | 39,45 €/kg

**Helgoland**  
**Hummerschwanz**  
*(Homarus gammarus)*  
 aus Wildfang, roh  
 ganz, mit Schale  
 herrlich zart mit leicht  
 süßlicher Note  
 in verschiedenen Größen  
 erhältlich  
 ab ca. 150 g/Stk  
**ca. 45 €/Stk**  
 Art. 296 | 299 €/kg



*exklusiv bei uns*

**Ora King Lachsfilet**  
*(Oncorhynchus tshawytscha)*  
 ganze Seite mit Haut,  
 praktisch grätenfrei  
 ca. 1,2 - 1,9 kg  
**ca. 144 €/Stk**  
 Art. 8541 | 93 €/kg

*teill für Lachs von der Planke*



Hier finden Sie "Meer"  
[otto-gourmet.de/seafood.html](http://otto-gourmet.de/seafood.html)



### RIND

Morgan Ranch Wagyu, Original  
 Japanisches Wagyu (Kobe & Ozaki),  
 Deutsches Wagyu, Westholme Wagyu,  
 US Beef, Irish Hereford Prime & Bio Irish  
 Beef, Argentina Beef, Australian Beef,  
 Chianina, Deutsches Angus & urban beef,  
 Alte Kuh (Spanien), Kalb, Bison (Kanada)



### SCHWEIN

Ibérico Bellota Qualität: Garimori (35%)  
 & Joselito (70%), LiVar Klosterschwein,  
 Mangalitzta Schwein, Duroc Bio Schwein



### GEFLÜGEL

Französisches Geflügel (Miéral &  
 Marie Hot), Deutsches Geflügel,  
 spanisches PIO Maishähnchen



### LAMM

Französisches Lamm, Vogelsberger,  
 Donald Russell, Nordsee Lamm



### WILD

Lapinchen Kaninchen,  
 Hase, Elch, Reh, Rotwild



### SEAFOOD

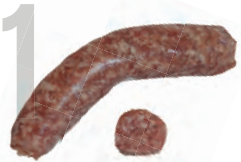
Fisch, Meeresfrüchte, Helgoland Hummer,  
 Lachs & Räucherlachs, Kaviar, Austern





# Unsere Top 10

## einfach, lecker & für jeden Tag



**LiVar Bratwurst**  
grob & roh,  
3 x ca. 100 g  
**ca. 8,50 €/Set**  
Art. 289 | 28,33 €/kg



**Hereford Western  
Steak dry-aged**  
ca. 300 g  
**ca. 22,50 €/Steak**  
~~statt 27,60 €~~  
Art. 3203 | 75 €/kg



**Morgans  
US Steakhouse Burger**  
ungewürzt, 2 x 170 g  
**11,90 €/Set**  
Art. 1997 | 35 €/kg



**US Beef BBQ Steak**  
aus der Schulter  
ca. 200 g  
**ca. 17 €/Steak**  
Art. 4874 | 86,88 €/kg



**Bio Hähnchenbrustfilet**  
2 x ca. 100 - 190 g  
**ca. 7,50 €/Set**  
~~statt 12,33 €~~  
Art. 5554 | 25,90 €/kg  
DE-ÖKO-037



**US Beef Spieße**  
3 x ca. 30 g  
**ca. 5,40 €/Set**  
Art. 13549 | 59,92 €/kg



**LiVar Schweine  
Kotelettrippchen**  
Baby Back Ribs  
ca. 300 - 500 g  
**ca. 10 €/Stk**  
Art. 6656 | 26,90 €/kg



**auch sous-vide  
vorgegart erhältlich:**  
**OTTO GOURMET BBQ  
Rippchen**  
ca. 250 - 450 g  
**ca. 11 €/Stk**  
Art. 2659 | 24,80 €/kg



**Hereford Roastbeef  
dry-aged**  
Rumpsteak | Strip Loin  
ca. 300 g  
**ca. 30 €/Steak**  
Art. 312 | 102,50 €/kg



**Bio Hähnchen-Flügel**  
Chicken Wings  
ca. 1 kg  
**ca. 12,50 €/Set**  
~~statt 16,70 €~~  
Art. 5555 | 12,50 €/kg  
DE-ÖKO-037



**Stefan Marquard's  
Original Fränkische  
Bio Bratwurst**  
aus Schweinefleisch, roh  
4 x ca. 100 g  
**ca. 13,50 €/Set**  
Art. 7587 | 33,76 €/kg  
DE-ÖKO-037



Hier finden Sie unsere Grillklassiker:  
[otto-gourmet.de/specials/grillen-bbq/grillklassiker.html](https://otto-gourmet.de/specials/grillen-bbq/grillklassiker.html)



Serviervorschlag





# Lucki Maurer Selection



## Limitierte Steaks & mehr

Welch schöne Partnerschaft entstand 2006 zu Ludwig Maurer. Nachdem OTTO GOURMET seine Schergengruber Lämmer in den ersten Jahren der Partnerschaft und späteren Freundschaft verkaufte, hat sich in den letzten Jahren eine intensive Kooperation entwickelt. In dieser beliefern wir einerseits Lucki regelmäßig mit Cuts der Morgan Ranch, die er auf Veranstaltungen und Caterings einsetzt und andererseits bekommen wir tolle Produkte oder Empfehlungen wie das Perlbach Geflügel von ihm!



**Morgan Ranch  
Wagyu Teres Major**  
DER Metzgerliebling mit intensivem Geschmack  
ca. 200 - 300 g  
**ca. 25 €/Steak**  
Art. 202 | 99,90 €/kg



**Deutsches Hähnchen  
vom Perlbach**  
grillfertig  
perfekt für Beer Can Chicken  
ca. 1,8 - 2,5 kg  
**ca. 52 €/Stk**  
Art. 5290 | 24,50 €/kg



**US Beef  
XXL Porterhouse**  
großer Genuss (auch zum Teilen) in höchster Qualität  
ca. 1,2 kg  
**ca. 143 €/Steak**  
Art. 1903 | 119,50 €/kg



**Heikos & Luckis  
Drachenblutsalz**  
Gewürzmischung  
DER Geschmackskick für Steaks vom Grill  
120 g  
**8,50 €/Dose**  
Art. 60303 | 70,80 €/kg



**STOI BBQ Sauce**  
- die "dickflüssige"  
by Lucki Maurer  
ideal zu allem Gegrillten  
250 ml  
**8,90 €/Flasche**  
Art. 60300 | 35,60 €/L



**DICK Grillpinzette**  
angenehme Handhabung zum Wenden & Servieren  
hochwertiges Design aus Edelstahl, Länge 250 mm  
**29 €/Stk**  
Art. 14104

Der Musculus **TERES MAJOR**, zu deutsch großer runder Muskel, befindet sich am hinteren Teil der Rinderschulter mit senkrechter Ausrichtung. Auch als Metzgerstück bezeichnet ist dieser Cut ein echter Geheimtipp. Luckis Rezept bringt ihn toll zur Geltung:

**Teres Major**, z. B. vom Morgan Ranch Wagyu (Art. 202), von kleinen Sehnen befreien, anschließend salzen und zuckern. In einer Pfanne mit Öl scharf abraten.

**Senfcreme:** 200 g Schmand · 100 g mittelscharfer Senf · 1 Zitrone · Salz · Zucker  
Schmand und Senf mit dem Saft und der Schale der Zitrone verfeinern und mit Salz und Zucker abschmecken.

**Röstzwiebel Crumble:** 3 weiße Zwiebeln · Mehl · Salz · Fett zum Frittieren  
Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl bestäuben, so dass die kompletten Zwiebelringe mit Mehl bedeckt sind. Währenddessen das Fett in einem kleinen Topf auf 180 °C erhitzen und die Zwiebelringe goldbraun darin backen. Auf einem Stück Küchenrolle abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend fein mixen.

**Olivencreme:** 400 g Oliven, schwarz, ohne Stein · 100 ml Olivenöl · Xanthan · 1 Schalotte  
Schalotte schälen und glasig anschwitzen. Oliven zugeben und etwas köcheln lassen. Im heißen Zustand fein mixen und etwas Xanthan für die Textur hinzugeben.

**Senfkaviar:** 100 g Senfkörner · 100 ml Apfelessig · 5 g Sepiatinte · 50 ml Weißwein · 2 gestrichene EL Honig · ½ TL Salz  
Alle Zutaten zusammenmischen, einmal aufkochen, gut 36 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

**Zwiebel:** Perlzwiebeln · brauner Zucker  
Perlzwiebeln halbieren, mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.

**Alles zusammen anrichten!**

## NEUAUFLAGE 2023

### Buch GUTES FLEISCH

DIE Fleischbibel schlechthin  
JETZT mit den neuesten Trends  
& vielen innovativen Rezepten  
288 Seiten Hardcover

**39,90 €**

Art. 11126



mit diesem sowie vielen weiteren Rezepten



© Thomas Ruhl | Edition Port Culinaire





Käuferschutz  
inklusive



Sehr gut  
4.86/5.00

Stand: 11.03.2024 | 6.405 Bewertungen

# Genuss-Tipps:

## Irish Green Grill Set

- mit Irish Hereford Prime Beef
- Teres Major ca. 250 - 450 g
- Western Steak dry-aged ca. 300 g
- BBQ Steak ca. 200 g
- Heft mit Rezept zu jedem Steak
- und - nur so lange der Vorrat reicht - gratis Schneidebrett

**49,90 €/Paket**

Art. 7175 | 58,70 €/kg



mit  
gratis  
Fleischbrett

Für alle, die es gut und günstig lieben:  
schauen Sie in unsere Kategorien "**Rette mich**" und "**SALE**"!

## Zum Verschenken: Gutscheine

verschiedene Werte ab **25 €**

(z. B. Art. 13002)

für Spontane auch  
zum Selberausdrucken



# Wir sind für Sie da!

Montag bis Freitag von 9 - 18 Uhr telefonisch unter **+49 (0) 24 52 - 9 76 26 - 0**  
oder rund um die Uhr online auf **otto-gourmet.de**  
oder Sie schreiben uns eine Mail an **info@otto-gourmet.de**  
und wir melden uns bei Ihnen. Wir freuen uns auf Sie!

*Ihr OTTO GOURMET Team!*



Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Angebote nur solange der Vorrat reicht.



[otto-gourmet.de](https://www.otto-gourmet.de)