



Franz Krainer

Herzhaftes Ostern!

Interessantes rund
um unsere steirischen
Osterspezialitäten und
tolle Angebote sowie
köstliche Rezepte
finden Sie in dieser
Broschüre!



KENNEN SIE SCHON UNSEREN WURST- HASEN?

In unserem Wursthase steckt unsere beliebte Dauerwurst, der „Wanderjoschi“. Der freundliche Osterhase zaubert nicht nur ein herzhaftes Lächeln ins Gesicht, sondern auch Gaumenfreuden in den Mund!

Geschenktipp!

Erhältlich im
Fachgeschäft in Wagna
und im Webshop!

krainer.co.at/shop



Liebe Freunde des Hauses Krainer!

Wenn die Narzissen die warme Jahreszeit einläuten und die Vögel lieblich auf unseren Bäumen zwitschern, dauert es nicht mehr lange bis Ostern kommt.

Während die Kinder Ostereier bemalen und sich tolle Geschenke vom Osterhasen wünschen, träumen die „Großen“ schon von den Köstlichkeiten, die bei uns traditionell auf dem Tisch landen.

Als Fleisch, Speck- und Wurstwarenhersteller sowie Produzent für typisch steirische Osterspezialitäten, möchten wir Ihnen unsere Produkte präsentieren.

Wir produzieren die gesamte Palette an Osterfleisch nach traditionellen Familienrezepten und garantieren erstklassige Produkte für ein gelungenes Osterfest.

In diesem Sinne wünschen wir viel Spaß beim Gustieren und fröhliche Ostern zusammen mit Ihren Familien!

Familie Franz Krainer
mit Team

Inhalt

Franz Krainer's Osterkrainer	4
Unser Osterfleisch im Überblick	4-5
Festliche Osterplatten	6
Rezept: Selchsuppe	7
Rezept: Sonntagsbraten - Der falsche Hase	8-9
Osterspezialitäten im Webshop	10-11
Nach Ostern startet die Grillsaison	12

Der Beinschinken ist der König unter den Schinken. Warum das so ist, verraten wir auf Seite 4-5.





FRANZ KRAINER'S Osterkrainer

Die Osterkrainer ist eine kulinarische Tradition, die für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt.

Die Osterkrainer wird mit einem besonders mageren Fleischbrät hergestellt, in Naturdärme gefüllt, mit einem Holzspieß abgedreht und schließlich schonend über Buchenholz geräuchert. Der Rauch verleiht der Osterkrainer ihr spezielles Aroma. Sie wird meistens heiß, aber auch kalt genossen.

Wer seine Krainer heiß auf den Tisch servieren möchte, muss auf die richtige Temperatur achten. Die Würstel entfalten Ihren Geschmack am besten, wenn sie für 15 Minuten in heißem Wasser sieden. Das Wasser sollte niemals kochen!

Mit Senf und Kren serviert, ist die Osterkrainer ein wahrer Genuss!

Wir kochen Ihr
ausgesuchtes Stück!

Wählen Sie Ihre liebsten
Selbststücke aus unserem
breiten Angebot und lassen Sie
es von uns zu einem perfekten
Osterfleisch kochen!



UNSER OSTER- FLEISCH IM ÜBER- BLICK

Zu Ostern ist das Geselchte das Herzstück jeder Osterjause. Bei den klassischen Fleisch- und Schinken-teilen ist für jeden etwas dabei.

Dazu gehören einerseits das magerere Karree, der durchgezogene Schopf und die saftige Schulter mit Schwarte. Und dann gibt es noch den traditionellen Osterschinken von der Nuss, vom Fricandeau und vom Kaiserteil.

Der König unter den Spezialitäten ist der **Beinschinken**. Der ganze Schlägel wird mit Knochen verarbeitet, der für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt. Der rosa Beinschinken aufgrund der perfekten Balance zwischen Fett und Wassergehalt sehr saftig. Er ist eine wahre Delikatesse und natürlich bei uns im Fachgeschäft erhältlich.



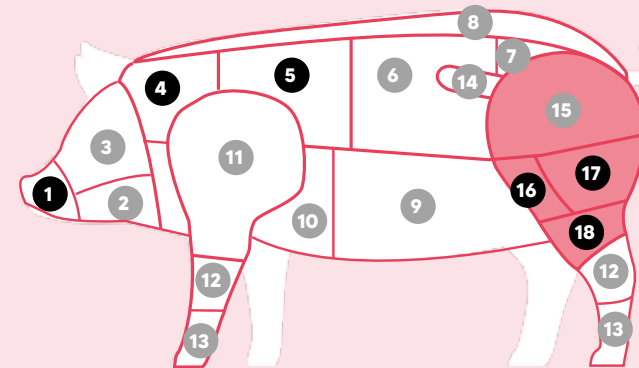
11 SCHULTER MIT SCHWARTE
(leicht durchzogen, sehr saftig)



4 SCHOPF
(durchzogen und geschmackvoll)



5 KARREE
(zart und leicht)



- 1 Zunge/Rüssel** **2** Backe **3** Kopf **4 Schopf** **5** Langes Karree
- 6** Kurzes Karree **7** Schlussbraten **8** Rückenspeck **9** Bauchfleisch
- 10** Brust **11 Schulter** **12** Stelze **13** Haxe **14** Filet **15** Schinken **16** Nuss
- 17** Oberschale/Kaiserteil **18** Unterschale/Fricandeau



1 SCHWEINSZUNGE
Links im Bild, Rechts: Rinderzunge
(weich, zart und saftig)



16 SCHINKEN VON DER NUSS
(mager und saftig)



17 SCHINKEN VOM KAISERTEIL
(sehr mager und saftig)



18 FRICANDEAU
(mit schmalem Fettrand, sehr saftig)

FESTLICHE OSTERPLATTEN

Individuell für Sie zusammengestellt!



Auch dieses Jahr bieten wir wieder die beliebten Osterplatten für zu Hause an. Wählen Sie aus unserem großen Ostersortiment und bestellen Sie rechtzeitig! Die Platten können Sie für Karfreitag (29.03.) bis 18 Uhr und Kar Samstag (30.03.) bis 14 Uhr abholen.

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN OSTERSPEZIALITÄTEN:

- › Beinschinken
- › Schinken (Nuss, Kaiserteil, Fricandeau)
- › Geselchtes (Schulter, Schopf, Karree)
- › Schweinezunge, Rinderzunge
- › Osterkrainer (kalt), Hauswürstel
- › Schinken-, Karree-, Bauch-, Schopfspeck
- › Kürbiskernaufstrich, Eieraufstrich
- › Eier, Kren, Gemüse

„SIE BESTIMMEN, WELCHE
KÖSTLICHKEITEN WIR FÜR SIE
DEKORATIV ANRICHTEN
DÜRFEN!“

JETZT BESTELLEN:

TEL.: 03452/82190-26
bestellung@krainer.co.at
Onlineformular:
krainer.co.at/ostern

Köstliche Rezepte

RUND UM'S FLEISCH

Auch wenn zu Ostern viele Augen zuerst auf das Osterfleisch gerichtet werden, so gibt es doch einige wichtige Nebendarsteller, die ebenso einen Oscar verdienen. Wie die traditionelle Selchsuppe und der „Falsche Hase“ gelingen, erzählt unsere Küchenchefin Brigitte Pail.



Selchsuppe MIT SAUERRAHM & CROUTONS

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Selchfleisch ungekocht
- 4 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 1 TL Liebstöckel
- 1 TL Kümmel gemahlen
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 EL Mehl
- Weißbrot gewürfelt
- Petersilie

Geselchtes in einem Topf platzieren und mit kaltem Wasser bedecken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzugeben. Eine Stunde sieden lassen.

Das Geselchte herausnehmen, Haut und Fett entfernen und in die Suppe geben. Die restlichen Gewürze beimgen und noch eine Stunde sieden lassen.

Mehl mit Sauerrahm glattrühren, die Suppe abseihen, den Rahm einrühren und kurz aufkochen lassen.

Weißbrot in Würfel schneiden und in Butter leicht anrösten. Selchsuppe anrichten, die Weißbrotwürfeln hinzufügen, und mit Petersilie garnieren.



Sonntagsbraten

DER FALSCHER HASE

Zutaten für 4-6 Personen:

1 kg Faschiertes vom Schwein
20 dag Bacon
20 dag Osterschinken
2 Stück Weißbrotscheiben vom Vortag
Kren nach Belieben
4 -5 Eier, gekocht
1 große Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 TL Senf
1 TL Salz
1/2 TL gerebelter Majoran
Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das harte Weißbrot in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken und in eine Schüssel geben. Das Hackfleisch, die zwei rohen Eier, Senf, Salz, Majoran und Pfeffer hinzufügen und alles gut durchkneten.

Die Hälfte der Fleischmasse wird auf

einem mit Backpapier belegten Blech, zu einem 20 cm langen Strang geformt. Der Osterschinken wird über die flache Masse drüber gelegt. Jetzt streut man nach Belieben den Kren über den Schinken und legt die gekochten Eier mittig darauf. Die übrige Fleischmasse nun über die Eier geben, sodass diese nicht mehr zu sehen sind. Das ganze wird dann zu einem halbrunden Strang geformt und in eine mit Speck ausgekleidete Backform gelegt.

Dazu legt man im Vorfeld den Bacon überlappend in eine 20 cm große Backform, sodass seitlich noch Bacon zum Umwickeln übrig bleibt.

Den „Falschen Hasen“ nun auf ein Blech stürzen und im vorgeheizten Ofen für 35 bis 40 Minuten backen.

Serviert mit einem selbstgemachten Erdäpfelpüree, Karotten und Erbsen ist der köstliche „Falsche Hase“ ein wahrer Sonntagsbraten.

Noch einfacher geht es mit unserem bereits vorbereiteten „Falschen Hasen“!



BEI 180 GRAD UMLUFT IN DEN OFEN SCHIEBEN UND FÜR CA. 35 MINUTEN BACKEN.

DER FALSCHER HASE KANN AM KARFREITAG UND AM KARSAMSTAG ABGEHOLT WERDEN!

LUFTDICHT UND IM KÜHLSCHRANK LAGERND, HÄLT DER VORBEREITETE BRATEN BIS OSTERMONTAG!

**JETZT
BESTELLEN:**

Tel.: 03452 / 82190 26
bestellung@krainer.co.at

OSTERN IN UNSEREM WEBSHOP

Wir bei der Firma Krainer sind schon für Ihre kulinarische Osterjause gerüstet. Natürlich werden Sie in unserem Webshop auch fündig!

Neben unserem klassischen Sortiment, verschicken wir unsere köstlichen Osterboxen, die Osterkrainer und unseren beliebten Wursthasen in ganz Österreich und nach Deutschland.

Machen Sie sich selbst oder Ihren Liebsten in der Ferne, mit einem Paket aus dem Hause Krainer, eine besondere Freude!

SCHAU REIN

krainer.co.at/shop

*Versenden Sie
Oster-Köstlichkeiten mit einer
persönlichen Grußkarte!*

Sie können bei Ihrer Onlinebestellung einen persönlichen Text hinzufügen, den wir dann auf einer Grußkarte ausdrucken und dem Versandkarton beilegen!



Osterbox Klassik

Osterschinken, 2 Paar Osterkrainer, Wursthase, Schinkenspeck, Karreespeck, Kren, Ei



Osterbox Rustikal

Osterschinken, 2 Paar Osterkrainer, Wursthase, 2 Schweinezungen, Kren, Ei



Osterkrainerbox

2 Paar Osterkrainer, Kren, Ei



Wursthase

300 g



1 Paar Hauswürstel

200 g



Bauspeck

100 g



Schinkenspeck

100 g



Karreespeck

100 g

**BIS ZUM 25.03.
BESTELLEN ...**

**... UND SIE ERHALTEN
UNSERE KÖSTLICH-
KEITEN RECHTZEITIG
VOR OSTERN!**

DIE GRILLSAISON IST ERÖFFNET!

Nach Ostern beginnt die Grillsaison. Mit unseren fertig zusammengestellten Grillboxen haben Sie einen besonders geringen Aufwand! Bereits mariniertes Fleisch, Würstel, Grillgemüse, Grillsaucen und ein Salat erleichtern Ihre Vorbereitungen. Der Inhalt unserer köstlichen Grillboxen wird auf Bestellung und täglich frisch für Sie zusammengestellt!



krainer.co.at/grillen



Franz Krainer
Fleisch- und Wurstwaren GesmbH
Marburgerstraße 91, 8435 Wagna
Tel: 03452 / 82190 0
office@krainer.co.at