

# Sous-Vide – Niedertemperatur-Garen im Vakuum

## Die Frühlings-Aktion: Schergengruber-Milchlamm

Nach dem herausragenden Erfolg der Sous-Vide-Gillbachtal-Gans im Dezember 2009 von über 130 verkauften Gänsen folgt nun der nächste Streich

### Milchlammkeule mit Knochen ca. 2 kg (Sous-Vide)

Mit Aromaten und exklusiv-kretischem Olivenöl mariniert und 36 Stunden bei 59°C gegart

Lammjus und Aromaten-Kräuterbrösel zum Gratinieren **99,00 Euro**

### Milchlammschulter 1 bis 1,2 kg (Sous-Vide)

Mit Aromaten und exklusiv-kretischem Olivenöl mariniert und 36 Stunden bei 59°C gegart Lammjus und Aromaten-Kräuterbrösel zum Gratinieren **76,00 Euro**

### Lammragout aus der Lammschulter „klassisch“ oder „orientalische“

Mit Aromaten in Rotwein gegart, oder mit Getrocknete Aprikosen, Spezial-Masala-Gewürzmischung, Langpfeffer, Safran, Ingwer mit 5 Verpackungen je mindestens 200 g Fleischeinwaage **79,00 Euro**

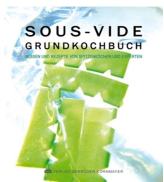
### Weltneuheit Lamm Spare Ribs und Secreto ca. 2,8-3,0 kg (Sous-Vide)

8 Stunden bei 56°C Sous Vide gegart

**Der absoluter High Light für die Grill- Saison 2011** **49,00 Euro**



Lucki Maurer  
meets  
Dieter B. Schmidt



### Sous-Vide Grundkochbuch

Wissen und Rezepte von Spitzenköchen und Experten

Info: unter [www.dieter-b-schmidt.de](http://www.dieter-b-schmidt.de) **18,90 Euro**

**Bestellungen tätigen Sie bitte unter: [genuss@hellhof-kronberg.de](mailto:genuss@hellhof-kronberg.de)**

Versandkosten 9,90 € **Abholung in Kronberg möglich**

Die Auslieferung erfolgt (bei Bestellungen bis 08.April 2010) sicher bis 20.April 2010. Also pünktlich zum Osterfest! Versprochen!

Lieferzeit 10 bis 12 Tage. Wir liefern selbstverständlich bundesweit.

Lieferpauschale innerhalb Deutschlands ohne (Inseln)

**Aktionszeitraum: 25.03.-12.Juni.2011**

Mindesthaltbarkeit ca. 14 Tage bei Lagerung unter 2°C – eignet sich jedoch auch hervorragend zum Einfrieren!

### Schergengruber Lamm

Das bio-zertifizierte Schergengruber-Lamm von Lucki Maurer stammt aus Bayern. Den großen Arber vor der Tür, leben seine Schafe ganzjährig draußen auf 24 Hektar Grün- und Weideland. Das Schergengruber-Lamm ist eine Kreuzung aus dem robusten Tiroler Bergschaf und der alten englischen Suffolk-Rasse, die für eine hohe Fleischigkeit steht. Wie jeder Top-Züchter arbeitet auch Lucki Maurer mit Herz und Verstand und führt den vom Großvater übernommenen Schergengruber Hof als Bio-zertifizierten Zuchtbetrieb mit Respekt zum Tier.



Die Kulinariische Manufaktur

Dieter B. Schmidt – Königsteinerstr.2 – 61476 Kronberg Telefon 06173/4724  
T-Mobil 0172/67 842 31 [info@dieter-b-schmidt.de](mailto:info@dieter-b-schmidt.de) [www.hellhof-kronberg.de](http://www.hellhof-kronberg.de)  
Bankverbindung: Volksbank Rüsselsheim – BLZ 500 930 00 – Konto 111 323 08  
USt-ID-Nr. DE 172 971 283



Domnick