

# Bentheimer von Kalieber

Moin Moin

das Bentheimer Schwein ist denke ich mittlerweile jedem ein Begriff. Wer diese Schweinerasse noch nicht gegessen hat sollte dies sofort nachholen. Das Bunte Bentheimer Schwein war in den 1950er Jahren sehr bekannt als die Leute Energie nach dem Krieg brauchten. Nur das Fette Fleisch war gefragt und mit der Industrialisierung der Lebensmittel begann eine drastische Veränderung der Ernährungsgewohnheiten der Menschen in Deutschland.

Mit der beginnenden Industrialisierung ist leider auch das Bunte Bentheimer in Vergessenheit geraten. Da die Veränderten Verbrauchergewohnheiten nur noch das Fettarme Fleisch wollten. Da nun die Verbrauchergewohnheiten wieder im Wandel sind und der Verbraucher auch mal etwas Tiefer in die Tasche greift für ein tolles Stück Fleisch, wurde das Bentheimer wieder entdeckt und ist schon lange kein Geheimtipp mehr unter Grillern. Das Bentheimer bekommt ihr direkt beim Bauern der die Rasse züchtet oder aber im Onlinehandel wie bei **Kalieber**.

Ich wurde immer wieder angesprochen ob ich mir schon mal was bei Kalieber geholt hätte! Da ich dies immer mit nein beantwortet habe, habe ich mich mal persönlich auf dem Weg nach Kalieber in Lastrup gemacht und mir den Direktverkauf angeschaut. Kalieber gehört zu den Unternehmen **Schulte Wurstwaren GmbH & Co. KG** welches es seit 1948 gibt und im Oldenburger Münsterland einen guten Ruf genießt. Bei Schulte hat man die Zeichen der Zeit erkannt das es nicht mehr um „Geiz ist Geil“ geht. Die Verbrauchergewohnheiten sind im Wandel und dies hat das Unternehmen Schulte 2015 erkannt und das Unternehmen Kalieber gegründet. Kalieber hat sich auf die Herstellungen von Wurstwaren und Fleisch rund um das Bentheimer Schwein spezialisiert. Seit neuen gibt es auch Waren aus dem Aktivstall.



Beim betreten des Direktverkauf fiel mit gleich der Dry Aged Schrank mit dem Koteletts vom Bunten Bentheimer Schwein auf. Das habe ich so auch noch nicht gesehen. Mir tropft immer noch der Zahn. Der Laden war sauber und die Theke einladend. Die Verkäuferinnen waren freundlich aber auch schon etwas in Feierabend Stimmung. Wer natürlich auf einen Freitag 30 Minuten vor Feierabend kommt darf auch nicht eine Randvolle Theke erwarten. Nach kurzen Prüfen des Angebots habe ich mich für die Bärlauchgriller, ein Glas Bacon Jam und einen Nacken Bentheimer entschieden.

### **Bacon Jam**

Den Bacon Jam esse ich meistens auf einer Scheibe Mischbrot zum Frühstück. Dieser von Kalieber ist echt sehr gut und hat mich sehr überrascht. Fast so gut wie **meiner** □ aber für meinen Geschmack etwas zu viel Kreuzkümmel dran, was aber Geschmackssache ist.



### **Bärlauchgriller**

7,90€ ist natürlich schon eine Nummer für 5 Bratwürste. Wer aber mal eine Wurst essen möchte die auch ganz ohne Senf oder Ketchup schmeckt, sollte diese mal probieren.

Toller Geschmack und schön Saftig.



Den Nacken vom Bentheimer habe ich mit einer Marinade versehen und bei 170c in Olivenbaum geräuchert.



Für die Marinade habe ich  
1Bund Frischen Rosmarin  
1Bund Frischen Zitronenthymian  
1Bund Frischen Oregano  
 $\frac{1}{2}$  Bund Frischen Koriander  
1 Zehe Chinesischen Knoblauch  
2 EL Rohrzucker  
1 EL Paprika edelsüß  
1 TL Szechuan Pfeffer  
1 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Madras Curry  
100ml Olivenöl

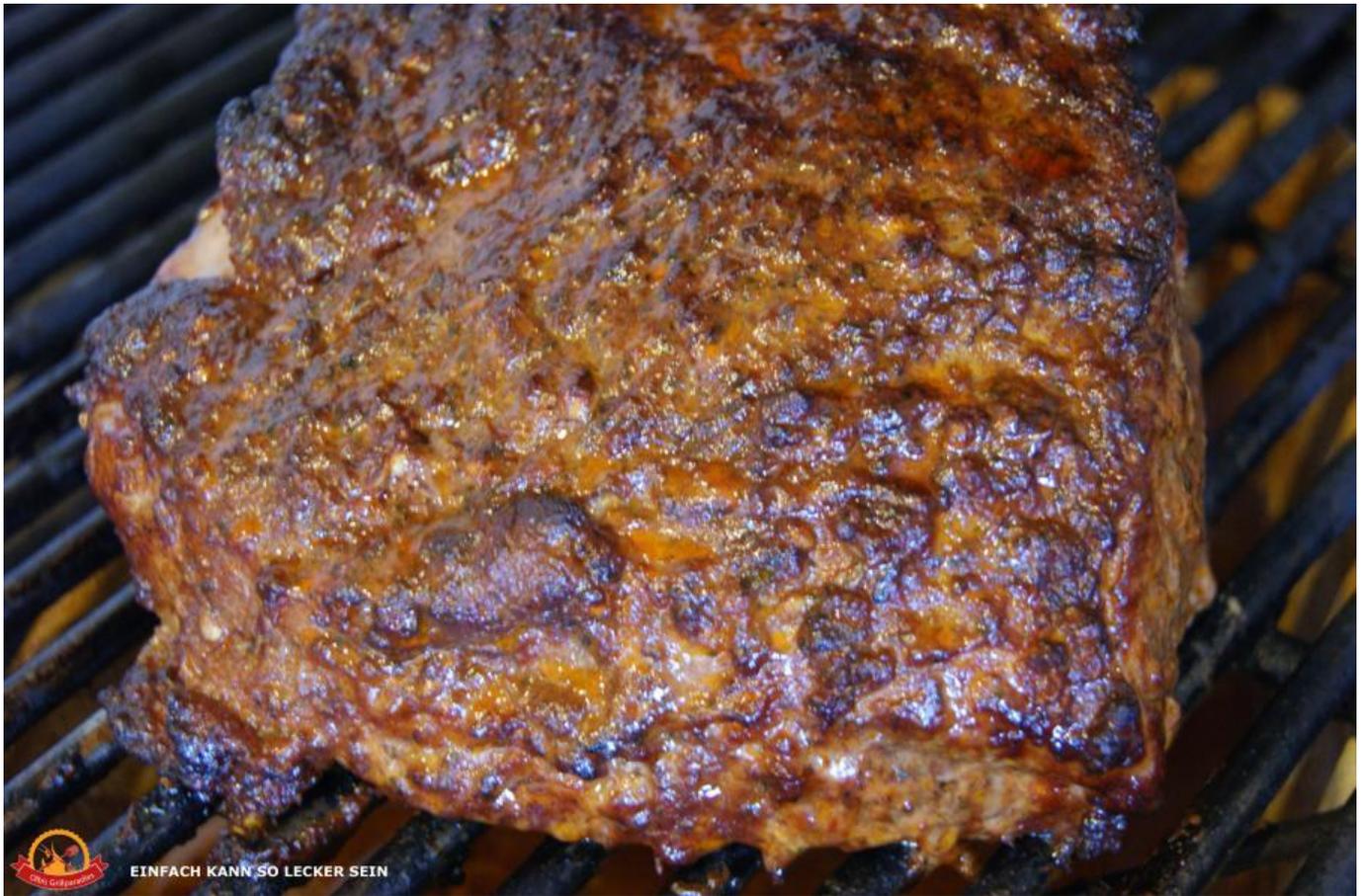
zu einer Marinade verrührt und den Nacken für 24 Stunden drin Mariniert.  
Bentheimer braucht eigentlich keine Marinade da er genug Eigengeschmack hat.  
Aber mein Schwiegervater braucht da immer etwas an seinem Schweinebraten.  
Sonst wird dies in Ketchup ertränkt.











Kurz um, Tolle Produkte zu einem angemessen Preis.

Ich denke das Kalieber auf das richtige Pferd Gesetz hat und sich Fest im

Markt integrieren wird, weil **Geiz ist nicht mehr Geil**.

---

# Olbis Wurstgulasch

Moin Moin

Bei mir war mal wieder Experimentierküche angesagt, denn ich hatte hier noch 6 Krakauer rumliegen.

Ich wollte schon lange mal ein Wurstgulasch machen.  
So ein Wurstgulasch ganz nach meinem Geschmack sollte es werden.

Wir brauchen:

rote Babybel  
Grüne Paprika  
Orange Paprika  
Gelbe Paprika  
500g Champignon  
6 Krakauer  
2 Stück Gemüsezwiebel  
1 Glas Zigeunersauce  
400g Cherrytomaten  
250ml Rinderbrühe  
200ml Rotwein  
2 Pakete Bacon  
500g Kritharaki  
1 Becher Sahne  
2 Dose Tomatenstücke  
Etwas Süße ChilisaUCE  
Knoblauch  
Zucker  
Salz  
Pfeffer

Das Gemüse und die Krakauer kleinschneiden und den Bacon im D0 anbraten und auch kleinschneiden.

Nun das Gemüse im D0 anbraten bis es eine Schöne Farbe bekommen hat dann den Knoblauch dazu geben. Bevor der Knoblauch braun wird, mit dem Rotwein ablöschen.

Jetzt die restlichen Zutaten rein bis auf den Babybel und den Kritharaki  
Alles ordentlich durchrühren und mit 12 oben / 6 unten für 10 Minuten kochen lassen

Nun die Kritharaki unterrühren und für 20 Kochen lassen und immer wieder mal umrühren.

Zum Schluss den Babybel unterrühren und noch mal 5 Minuten ziehen lassen.

Fertig ist Olbis Wurstgulasch

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

















EINFACH KANN SO LECKER SEIN