die **KÜHNER COOLBAG** speisekarte

funktioniert wie ein BaukastenPrinzip

Sie können sich den Inhalt Ihrer **COOLBAG*** ganz individuell zusammenstellen!
Hauptkomponenten – Beilagen – Saucen – Steaks – Dessert

*Informationen zum Schockfrosten finden Sie ab Seite 3!

Ab einem Einkaufswert von 80 Euro erhalten sie unsere isolierte Kühltasche gratis dazu!
Tasche einzeln kaufen // 9.5

Hauptkomponenten

1 ganze Kühner Gans // 129.0
für 4 Personen ideal, grob zerteilt, inkl Brot-Cranberry-Füllung und 500 ml Sauce

½ Kühner Gans // 64.5
für 2 Personen ideal, grob zerteilt, inkl ½ Brot-Cranberry-Füllung und 250 ml Sauce

AKTION ZUM PROBIEREN Für kurze Zeit

1 Portion Gans // 28.9
2 Knödel, Blaukraut, Sauce

1 ganze Kühner Ente // 62.0
für 3 Personen ideal, knochenfrei ausgelöst, inkl 250 ml Sauce

½ Kühner Ente // 35.5
knochenfrei ausgelöst, inkl 250 ml Sauce

1 Reh-Keule // 85.0
für 4-5 Personen ideal, knochenfrei am Stück geschmort, inkl 500 ml Sauce

Oxenbacken 12 Stunden geschmort // 36.5
2 Portionen, inkl 250 ml Sauce

Beilagen

1 Portion (2 Stück) KartoffelKnödel roh // 3.75
ohne Crouton (glutenfrei!)

2 Portionen Spätzle // 7.5
aus Dinkelmehl von der Bennomühle in Friedberg

2 Portionen Blaukraut // 8.5
nach altem FamilienRezept von Oma Kühner

1 Portion Maroni // 7.9
karamellisierte Esskastanien mit Orange & Rosmarin

Saucen

250 ml Gans-Sauce // 8.5
auch ideal zur Ente (glutenfrei!)

250 ml Braten-Sauce // 8.5
ideal zu allen Braten oder Fleischgerichten zB Zwiebelrostbraten (glutenfrei!)

250 ml Rahm-Sauce // 8.5
mit Cognac verfeinert (glutenfrei!)

250 ml Wild-Rahm-Sauce // 8.5
mit Schokolade verfeinert (glutenfrei!)

Dry Aged Steaks – roh zum selbst zubereiten

250g Dry Aged Rumpsteak // 17.25 (6.9 pro 100g)

350g Dry Aged Rumpsteak // 24.15 (6.9 pro 100g)

350g Dry Aged RibEye Steak // 24.15 (6.9 pro 100g)

200g Dry Aged Filet Steak // 25.8 (12.9 pro 100g)

Bei Abholung erhalten Sie Ihre Regenerationsanleitung für das perfekte GenussErlebnis. Die Speisen sind alle mindestens 6 Monate bei -18 Grad in Ihrem Tiefkühlfach haltbar. Aufgetaut sind die Speisen im Kühlschrank mindestens 4 Tage haltbar.
Alle Speisen nach Verfügbarkeit und nur solange Vorrat reicht!

Ihr TeamKühner

Auf den nächsten Seiten finden Sie ausführliche Infos zum Thema „Schockfrosten“…

die neue **KÜHNER COOLBAG** – was ist das?

ToGo wie Sie es bisher kennen:

Für viele Familien ist es längst Tradition geworden… die alljährliche Kühner Gans! Von September bis Weihnachten holen Sie Ihre Gans bei uns ofenfrisch ab, bringen Ihr Backblech und Ihre Töpfe mit und regenerieren das Geflügel und die Beilagen umgehend, wenn Sie zu Hause sind.

Das gelingt großartig und ist ein fest etablierter Bestandteil im Spätjahr geworden. Nun haben wir durch modernste Technik die Möglichkeit, die wohl beste Gans im Umkreis **noch besser** für Sie zu machen! Wir steigern sowohl unsere Qualität, als auch Ihre Flexibilität bei der Abholung!

Was ist neu? - Kurz erklärt:

1. Wir garen Ihre Gans / Ente über Nacht 12 Stunden im Niedertemperaturverfahren. Hierdurch erhalten wir eine unglaubliche Saftigkeit und geben dem Fleisch die maximale Zeit und Ruhe um zu einem absoluten **Premium Produkt** zu werden!
2. Nach der Zeit im Ofen kommt modernste Technologie in Form eines SchockFrosters zum Einsatz. Gans und Beilagen werden durch sehr schnelles Abkühlen auf eine Temperatur von bis zu -40°C gebracht. Was hier Besonderes mit der Zellstruktur passiert und warum das Schockfrosten fast schon magisch ist, lesen Sie gern unten…
3. Sie holen Ihre Kühner Gans / Ente in unserer COOLBAG tiefgefroren ab und können an Ihrem Wunschtermin ganz stressfrei Ihr perfekt regeneriertes Geflügel genießen. Die Haltbarkeit in Ihrem 3 Sterne Tiefkühlfach beträgt mindestens 6 Monate.

Ihr Vorteil: Sie müssen nicht an dem Tag, an dem Sie Ihre Gäste bei sich haben zu uns fahren, sondern sind völlig flexibel in Ihrer Zeiteinteilung.
Der Bonus: die über Nacht gegarte Gans / Ente ist noch saftiger und schmackhafter, als jede ToGo Gans bisher.

umfangreicher erklärt:

Was ist Schockfrosten?

Was als Kälteschlaf in Science-Fiction-Filmen zum Einsatz kommt, wird in unserer Landhausküche tatsächlich zum Erhalt der Zellstruktur von Lebensmitteln angewandt! Die Methode des Schockfrostens ermöglicht durch sehr schnelles Herunterkühlen auf eine Temperatur von bis zu -40 Grad, dass Geschmack, Form und Konsistenz erhalten bleiben. Ebenso wie Nährstoffe und Vitamine. Der Zellstoffwechsel wird umgehend gestoppt und die gefrorenen Lebensmittel sind dadurch unter hohen hygienischen Standards sehr lange haltbar.
Das Magische: nach dem Auftauen und Regenerieren sind die Lebensmittel im selben perfekten Zustand, wie vor dem Schockfrosten. Wie im Kälteschlaf im Kinofilm. Als hätte es den Prozess des Tiefkühlens überhaupt nicht gegeben…

Noch etwas wissenschaftlicher erklärt:

Durch den plötzlichen Kälteschock werden Zellwände und Membranen nicht zerstört. Auch beim Auftauen bleibt die Zellstruktur erhalten, die Zellen laufen nicht aus und bestimmte Inhaltsstoffe (z. B. Enzyme) bleiben von der restlichen Zellflüssigkeit getrennt. Zellwasser und Nährstoffe bleiben eingeschlossen, der Innendruck der Zelle bleibt erhalten. Daher verliert das Lebensmittel nicht seine Konsistenz, wird also z. B. nicht matschig. Auch andere Eigenschaften, z. B. die Aromaentwicklung, werden ebenfalls wenig beeinträchtigt.
Quelle: falstaff

Wo ist der Unterschied zum Einfrieren daheim im eigenen Gefrierfach?

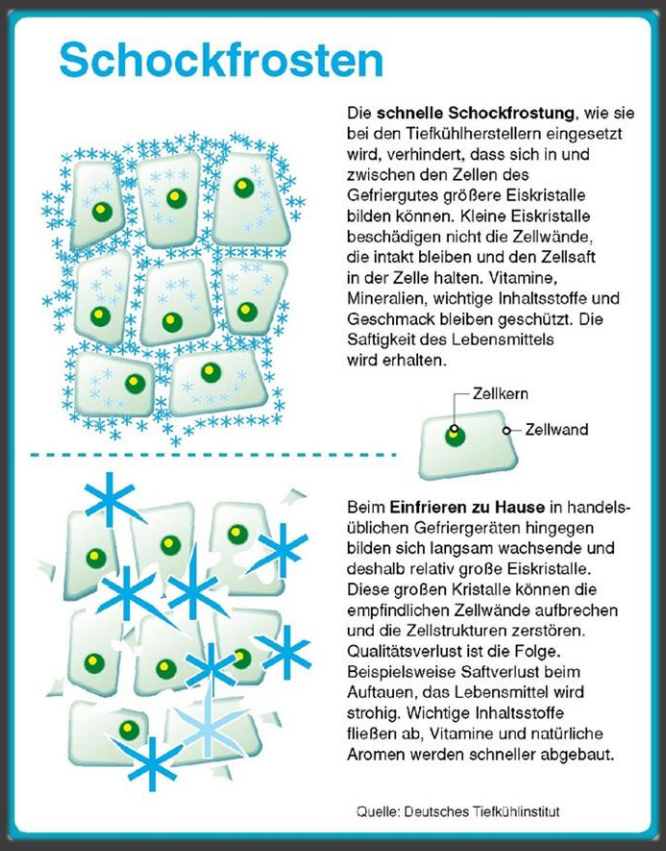
Beim langsamen Einfrieren im Gefrierfach zu Hause bilden sich große, scharfkantige Eiskristalle, die die Zellstruktur aufschneiden und zerstören. Jeder kennt leider das Ergebnis, von schlecht eingefrorenen Lebensmitteln daheim.
Beim Schockfrosten hingegen, bleibt durch den plötzlichen Kälteschock die Zellstruktur der Lebensmittel erhalten! Der Grund: Die Eiskristalle, die die Zellflüssigkeit bilden, bleiben durch das plötzliche Einfrieren sehr klein und rund und schneiden beim Auftauen nicht in die Zellstruktur sondern bleiben in Form von Saftigkeit (z.B. im Fleisch) an Ort und Stelle erhalten.

Gibt es nur die Gans in der COOLBAG?

Nein! Die Möglichkeiten für schockgefrostete Lebensmittel sind quasi fast unendlich…
Gern finden Sie auf unserer Homepage unter der Rubrik „Speisekarte“ den Button „COOLBAG Gerichte“.
Hier sehen Sie die verschiedenen Speisen & Gerichte, die wir für Sie in der COOLBAG anbieten.

Gänse, Enten, Schmorgerichte, Braten, Wild, Saucen, Beilagen… genießen Sie absolute Flexibilität in Ihrer Küche zu Hause, bei kleinstem Regenerationsaufwand!
Ob Sie gezielt für einen bestimmten Termin abholen oder sich etwas auf Vorrat in der Tiefkühltruhe lagern…

Probieren Sie die COOLBAG aus und Überzeugen Sie sich selbst!



Ihr TeamKühner