

# Die **KÜHNER COOLBAG** Speisekarte

Stellen Sie sich den Inhalt Ihrer **COOLBAG\*** ganz individuell zusammen!  
Fleisch – Beilagen – Saucen – Steaks

\*Informationen zum Schockfrostern finden Sie ab Seite 3!

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



## Fleisch

~~1 ganze Kühner Gans~~ *wieder ab September...*

(für 4 Personen ideal), grob zerteilt, inkl Brot-Cranberry-Füllung und 500 ml Sauce

~~1/2 Kühner Gans~~ *wieder ab September...*

(für 2 Personen ideal), grob zerteilt, inkl 1/2 Brot-Cranberry-Füllung und 250 ml Sauce

**1 ganze Kühner Ente // 65.0**

(für 3 Personen ideal), knochenfrei ausgelöst, inkl 250 ml Sauce

**1/2 Kühner Ente // 32.5**

knochenfrei ausgelöst, inkl 250 ml Sauce

**1 Reh-Keule // 89.0**

(für 4-5 Personen ideal), knochenfrei am Stück geschmort, inkl 500 ml Sauce

**OxenBacken 12 Stunden geschmort // 39.0**

(für 2 Personen ideal), inkl 250 ml Sauce

## Beilagen

### schockgefrostet

**Blaukraut (1 Portion) // 4.5**

nach altem FamilienRezept  
von Oma Kühner

### gekühlt (nicht gefroren, 1 Woche haltbar)

**KartoffelKnödel (2 Stück) // 4.5**

glutenfrei

**Spätzle (1 Portion) // 4.5**

glutenfrei

## Saucen

250 ml Gans-Sauce // 9.5

auch ideal zur Ente (glutenfrei!)

250 ml Braten-Sauce // 9.5

ideal zu allen Braten oder Fleischgerichten zB Zwiebelrostbraten (glutenfrei!)

250 ml Rahm-Sauce // 9.5

mit Cognac verfeinert (glutenfrei!)

250 ml Wild-Rahm-Sauce // 9.5

mit Schokolade verfeinert (glutenfrei!)

## Dry Aged Steaks – roh zum selbst zubereiten

250g Dry Aged Rumpsteak // 18.75 (7.5 pro 100g)

350g Dry Aged Rumpsteak // 26.25 (7.5 pro 100g)

350g Dry Aged RibEye Steak // 26.25 (7.5 pro 100g)

200g Dry Aged Filet Steak // 27.8 (13.9 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!

Auf den nächsten Seiten finden Sie ausführliche Infos zum Thema „Schockfrost“ ...

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

## 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  $-40^{\circ}\text{C}$  gebracht. Was hier Besonderes mit der Zellstruktur passiert und warum das Schockfrostern 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 Tiefkühlfach bei  $-18$  Grad 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 Schockfrostern?

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 Schockfrostern. Wie im Kälteschlaf im Kinofilm. Als hätte es den Prozess des Tiefkühlens überhaupt nicht gegeben...

### Schockfrostern



Die **schnelle Schockfrostung**, wie sie bei den Tiefkühlherstellern eingesetzt wird, verhindert, dass sich in und zwischen den Zellen des Gefrierungsgutes größere Eiskristalle bilden können. Kleine Eiskristalle beschädigen nicht die Zellwände, die intakt bleiben und den Zellsaft in der Zelle halten. Vitamine, Mineralien, wichtige Inhaltsstoffe und Geschmack bleiben geschützt. Die Saftigkeit des Lebensmittels wird erhalten.

Beim **Einfrieren zu Hause** in handelsüblichen Gefriergeräten hingegen bilden sich langsam wachsende und deshalb relativ große Eiskristalle. Diese großen Kristalle können die empfindlichen Zellwände aufbrechen und die Zellstrukturen zerstören. Qualitätsverlust ist die Folge. Beispielsweise Saftverlust beim Auftauen, das Lebensmittel wird strohig. Wichtige Inhaltsstoffe fließen ab, Vitamine und natürliche Aromen werden schneller abgebaut.

Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut

### **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 Schockfrostern 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.

Probieren Sie die COOLBAG aus und überzeugen Sie sich selbst!

**Ihr Team Kühner**