



Franz Krainer

OSTER- SCHMANKERL

*... bei uns im Fachgeschäft
natürlich aus Meisterhand!*

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

Unser
Beinschinken:

unverwechsel-
barer Geschmack,
zarte Textur und
beste Qualität!



ALLES FÜR DEN PERFEKTEN OSTERKORB ...

.... aus dem Hause Krainer!



Öffnungszeiten an Karsamstag:

Wir sind im Fachgeschäft von 6:30 bis 13:00 Uhr gerne für Sie da!
Bitte beachten Sie: Der Imbiss bleibt am Karsamstag geschlossen.

Genussvolle Festtage mit unseren Spezialitäten

Inhalt

Ostern ist die Zeit des Genusses, des Beisammenseins und der traditionellen Köstlichkeiten. Als Spezialist für hochwertige Fleisch-, Speck- und Wurstwaren bieten wir Ihnen ein vielfältiges Sortiment an erstklassigen Osterleckereien. Von herzhaftem Osterschinken über feinsten Speck bis hin zu köstlichen Wurstvariationen – bei uns finden Sie alles, was das Osterfest zu einem kulinarischen Highlight macht.

Besonders beliebt sind unsere original Osterkrainer mit Speil, die am besten warm serviert werden und für echte Osterfreude sorgen. Ob mager oder durchgezogen – unser Geselchtes lässt keine Wünsche offen. Und für Liebhaber traditioneller Spezialitäten haben wir auch Schweine- und Rinderzungen im Angebot. Wenn Sie ein bestimmtes geselchtes Fleischstück aus unserer Vitrine bevorzugen, können Sie es bei uns auch kostenlos kochen lassen.

Lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren und genießen Sie die Feiertage mit besten regionalen Spezialitäten. Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest und unvergessliche Genussmomente!

Franz Krainer's Osterkrainer	4
Unser Osterfleisch im Überblick	4-5
Festliche Osterplatten	6
Rezept: Osterkrainersuppe	7
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 originale Osterkrainer hat Tradition und sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis!

Die Osterkrainer wird mit einem besonders mageren Fleischbrät hergestellt, in Naturdärme gefüllt, mit einem Holzspieß abgedreht und schließlich schonend über Buchenholz geräuchert, das ein spezielles Aroma garantiert. Die Osterkrainer werden jede Osterjause auf, egal ob sie kalt aufgeschnitten oder heiß am Stück serviert werden.

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 siedend. Das Wasser sollte niemals kochen!

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

UNSER OSTER- FLEISCH IM ÜBER- BLICK

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

Dazu gehören einerseits das magere 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 Schlögel 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.



Wir kochen
auf Wunsch Ihr
ausgesuchtes Fleisch!

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



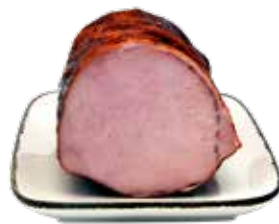
11 SCHULTER MIT SCHWARTE

(leicht durchzogen, sehr saftig)



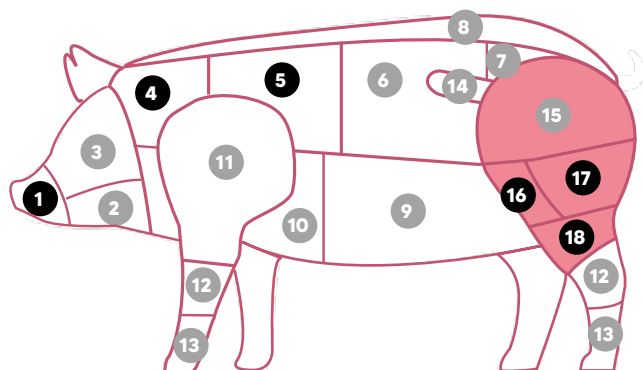
4 SCHOPF

(durchzogen und geschmackvoll)



5 KARREE

(zart und leicht)



BEINSCHINKEN

- 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 am Karfreitag (18.04.) bis 18 Uhr und am Karsamstag (19.04.) bis 13 Uhr abholen.

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN OSTERSPEZIALITÄTEN:

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

**“SIE BESTIMMEN,
WAS AUF DIE PLATTE
KOMMT!”**

**JETZT
BESTELLEN:**

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



Zutaten für 4 Personen:

100 g Roggenschrot, 400 ml Wasser warm
2 Erdäpfel festkochend, 2 Karotten, 1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen, 750 ml Gemüsebrühe
1 Paar Osterkainer, Bund Petersilie
2 Eier, 1 TL Majoran
100 g Sauerrahm

OSTERKRAINER *Suppe*

Das Roggenschrot in ein Einmachglas füllen und mit handwarmem Wasser auffüllen. Mit etwas Backpapier und einem Gummi verschließen und mit einer kleinen Gabel mehrfach in das Papier stechen. Danach das Ganze 2-3 Tage bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Das ist wichtig, damit der Roggenschrot vergärt.

Erdäpfel und Karotten waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen und sehr fein schneiden. Die Wurst in Scheiben schneiden.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig andünsten. Anschließend Gemüse und Wurst hinzugeben und kurz mitbraten. und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Majoran hinzugeben und das Ganze

für etwa 25 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Eier rund 10 Minuten hart kochen (wenn ihr sie vorher einmal einstecht, lassen sie sich später besser schälen). Anschließend das Wasser abgießen, kalt abschrecken, abschälen und halbieren. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Nun den vergorenen Schrot zur Suppe hinzufügen und unter ständigem Rühren weitere fünf Minuten köcheln lassen. Zu guter Letzt wird der Sauerrahm untergerührt und das Ganze mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Die Suppe nun in einer Schüssel anrichten und mit je einem halben Ei und gehackter Petersilie garnieren.



SONNTAGSBRATEN

Der falsche 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 ca. 35
Minuten backen.

Der Falsche Hase kann am
Karfreitag und am Karsams-
tag abgeholt werden!

Luftdicht und im Kühl-
schrank 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 und die Osterkrainer 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
Osterschmankerl mit einem
individuellen Text!

„Fügen Sie Ihrer Onlinebestellung eine persönliche Nachricht hinzu – wir drucken Ihren Text auf eine liebevoll gestaltete Grußkarte und legen sie dem Paket bei.“



Osterschinken, 2 Paar

Osterschinken, 2 Paar
Osterkrainer, 1 Paar Haus-
würstel, Schinkenspeck,
Karreespeck, Kren, Ei



Osterschinken, 2 Paar

Osterschinken, 2 Paar
Osterkrainer, 1 Paar Haus-
würstel, 2 Schweinezungen,
Kren, Ei



2 Paar Osterkainer,

2 Paar Osterkraner,
Kren, Ei



240 g

240 g



100 g

100 g



100 g

100 g



100 g

100 g



100 g

100 g

BIS SPÄTESTENS 15. APRIL BESTELLEN

**... UND SIE ERHALTEN UNSERE KÖSTLICHKEITEN
RECHZEITIG 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