

UNSERE NEUE

GRILL FIBEL #3

+
MIT GRILL-INFO S ZU
FLEISCH, FISCH, KÄSE
UND VEGANEM

mehr als
50
PROFI
TIPPS

GAME OF BONES

MIT SAFTIGEM PULLED-PORK VOM GRILL, DEM TRENDPRODUKT
SAGYU UND KÖSTLICHEN BURGERN MIT BUNS DER PROFIKÖCHE:
SO WIRD GRILLEN FÜR ALLE EIN GENUSS!

CITTI

*Markt der
Lebensfreude*

HOT OFF — THE — GRILL

NEUE IDEEN & TIPPS

TRENDFOOD SMASH BURGER

Flach gedrückt, kross gebraten und voll im Trend. Außen knusprig, innen saftig – so muss das! Und weil ein Burger nur so gut ist wie sein Brötchen, setzen wir auf Buns, die sonst nur in der Sterne-Küche landen. Klingt dekadent? Schmeckt auch so!



04 | MAKE YOUR BURGER
Trendfood Smash Burger

08 | GAME CHANGER
Wir grillen Wild

10 | KALB MIT STIL
Tomahawk at its best

12 | BEEF LOVER
Das Beste vom Rind

16 | LOW & SLOW
Saftiges Pulled Pork

18 | HOT & CRISPY
Pizza vom Grill

20 | FISCH UND FERIG
Neue Ideen für Wels & Co.

22 | GROB, FEIN, KLASSISCH
Bratwurst-Vielfalt

26 | VIVA LA MEXICO
Alles Taco, oder was?

28 | SAY CHEESE
So klappt's mit Käse und Obst



4.000 PRODUKTE UND NULL LANGEWEILE

In Kiel, Lübeck und Flensburg geben unsere Abteilungsleiter mit ihren Teams täglich alles – mit Know-how, Herzblut und einem Augenzwinkern. Denn wo über 4.000 Produkte glänzen sollen, braucht's mehr als nur Fachwissen: Lebensfreude ist hier Programm!

„GRILLEN FUNKTIONIERT MIT DEN RICHTIGEN TIPPS GANZ STRESSFREI – UND SORGT FÜR EIN MEGA LIVE-ERLEBNIS“

– Gerd Schlösser
Grill-Experte,
Citti Markt Kiel

ECHTE HANDARBEIT – DIREKT FÜR DEN GRILL!

Bei uns wird die Bratwurst nicht einfach nur verkauft – wir stellen sie selbst her! Unsere Fleischer mischen mageres Fleisch mit Rückenspeck im idealen Verhältnis, würzen mit viel Erfahrung und drehen jede Wurst von Hand. Das schmeckt man – Biss für Biss!

Auch für das eigene Grillvergnügen zu Hause ist alles vorbereitet: Fleisch, Därme und passende Gewürze sind an der Theke erhältlich. Die passenden Tipps vom Fach gibt es gleich dazu.

GRILL-PROFIS MIT VOLLEM EINSATZ!

Unsere zertifizierten Grill-Experten inspirieren mit Fachwissen, neuen Trends und Tipps rund ums Grillen. Die Zusatz-Ausbildung „Zertifizierter Grill-Experte“ besteht aus einem einwöchigen Seminar an der I. Bayerischen Fleischereischule Landshut. In diesem werden umfassende Kenntnisse zur Zubereitung, Kulinarik und Specials vermittelt. Auf der Suche nach neuen Grilltrends trafen unsere Grill-Experten auf John Sashi mit seinem Sagyu. Mehr dazu auf Seite 14.

HIER GIBT'S WAS AUF DIE GABEL!

30 Meter vollgepackt mit Wurst, Fleisch und ganz viel Know-how – unsere Theke ist kein Metzgerladen, sie ist ein Tempel für Genießer. Mit bis zu 30 Profis hinter der Theke – Fleisch-Sommeliers, Meister, Gesellen und echte Herzblut-Verkäufer:innen – bleibt keine Frage offen und kein Wunsch roh.



DIE PATTY-PARADE



DER SAFTIG-KROSSE KLASSIKER:

Frisch an unserer Fleischtheke, von unserer hauseigenen Qualitätsmarke, küchenfertig gewürzt und geformt, aus eigener Herstellung, von Färsen aus Deutschland.



PREMIUM PATTIES:

Die Burger-Patties überzeugen mit großartigem Geschmack und einer gleichbleibenden Top-Qualität! Wählen Sie aus sechs unterschiedlichen Fleisch-Sorten in der Tiefkühltruhe.



VEGANE BIO PATTIES:

Die veganen Bio Burger Bratlinge von Bunte Burger gibt es in zwei leckeren Sorten: Umamii Style Red Bean & Umeshoshi und Forest Style Funghi & Red Bean



ECHTER BURGER-GENUSS BRAUCHT MEHR ALS KETCHUP UND SENF

Dafür gibt's die Saucen von Burger Liebe! Acht hammerleckere Sorten, alle vegan und ohne Schnickschnack wie Konservierungsstoffe, Palmöl oder Geschmacksverstärker. Hergestellt mit Leidenschaft in Hamburg – von der Delikant Feinkost Manufaktur.



MAKE YOUR Burger

MEHR RÖSTAROMEN, WENIGER WARTEZEIT UND EINE TEXTUR ZUM NIEDERKNIEEN – BEIM BURGER-GRILLEN GEHT'S UM MEHR ALS NUR FLEISCH AUF'M ROST. OB KLASSISCH, KREATIV ODER KOMPLETT VEGAN – HAUPTSACHE, ES BRUTZELT RICHTIG! DER TREND? WENIGER MASSE, MEHR GESCHMACK. UND DAS KOMMT RICHTIG GUT AN!

ALLE ZUTATEN FÜR DEN PERFekten BURGER DIREKT AN EINEM ORT IM CITTI MARKT



DAS PERFEKTE GRILL-ZUBEHÖR GIBT ES AUF DER CITTI SAISONFLÄCHE



**Küchenprofi Hamburger-
presse Trio**

Ø 11 cm, Aluminiumguss, beschichtet, ca. 125 g, 170 g oder 230 g

**Santos XXL Burger-
Set 10-tlg.**

XXL Burger Presse, Wender, Smasher, zwei Schmelzglocken, Spieße, 4 Stück, Trennpapier 100 Blatt



**Weber Burgerpresse
aus Gusseisen**



HALLO HALLOUMI

knusprigen Halloumi und süßsauerliche gelbe Tomaten kombinieren wir als Burger gern mit einer Himbeer-Balsamico-Reduktion im buttrigen Martin's Potatoe Bun. Wer es kräftiger mag, setzt zusätzlich auf ein würziges Black-Angus Beef Patty.

THE BLACK TEX-MEX

Der Black Bun von Bekarei bekommt mit Guacamole und würziger Chili-Cheese-Creme gleich zwei leckere Saucen verpasst, die in Kombination mit dem Rindfleisch-Patty und frischer Tomate das Feuer Mexikos auf deine Karte bringen

PROVENCE ROYALE

Die Aromen Südfrankreichs haben uns zu diesem Brioche-Burger mit frischer Tomate und Salat inspiriert. Mit etwas Rosmarin-Aioli, frischem Frisée-Salat und Oliven wird daraus im Handumdrehen ein raffinierter mediterraner Genuss – der auch mit veganen Pattys super schmeckt



BURGER BUNS FÜR SPITZENKÖCHE:

Martin's Brötchen sind besonders zart und saftig. Die Sandwich Potato Rolls haben zudem einen wunderbar mild-süßen Buttergeschmack, der sie äußerst beliebt macht. Selbst Spitzenköche setzten bei Burgerwettbewerben auf die goldenen, soften Brötchen. Kreieren auch Sie Ihren Lieblingsburger mit Martin's!

ORIGINAL BUNS



BLACK BUNS



RED BUNS



ORIGINAL BUNS MIX-SESAME



BEKAREI:

2006 begann Bekarei als kleine Bäckerei für mediterrane Gebäck-Spezialitäten in Berlin. Jetzt zählen sie zu den gefragten Burger-Bun-Experten.

GOAT-CHEDDAR

Buttriger Ziegen Cheddar, gelbe Paprika und ein Paprika-Tomaten-Ketchup verleihen diesem Burger im Sauerteig-Bun eine knackige und herrlich cremige Note. Wenn's noch mehr sein darf, gerne mit etwas gegrillter Aubergine oder Portobello-Pilzen ergänzen...



Quickes Ziegen Cheddar

52% Fett i.Tr., mindestens 6 Monate gereift, buttrige Note mit angenehmen Mandelaromen im Abgang

BAVARIAN SMASH

Mit Laugen-Bun, Bacon und einem Patty aus Hirschfleisch ist dieser Burger eine Hommage an die bayerische Wirtshauskultur. Tipp: Eingelegte rote Zwiebeln oder gehobelter Rettich verleihen dem Ganzen einen feinen Schärfekick!



SCHULSTAD BURGER BUNS:

dänische Backkunst für den Grill
Schulstad ist eine Traditionsbäckerei aus Dänemark und liefert Burger Buns, die außen soft, innen fluffig und einfach richtig lecker sind. Dank langer Teigführung und skandinavischem Know-how wird jedes Bun zum Hochgenuss – egal ob für den Beef-Klassiker oder den Veggie-Style.

RAINBOW FUSION

Die bunte Mischung aus Spargel, Papaya, gerösteter roter Paprika und Zucchini kommt mit einer Mango-Chili-Sauce oder Zitronen-Koriander-Aioli besonders fein zur Geltung. Das Veggie-Patty bekommt einen zusätzlichen Crunch aus gerösteten Cashewkernen oder knusprigen Kichererbsen.

RUNDE SACHE

Kartoffeltaler passen super zu Wildschwein, weil sie mit ihrer knusprigen Kruste und dem weichen Inneren den kräftigen, leicht nussigen Geschmack des Wilds perfekt ergänzen. Einfach bei direkter Hitze auf jeder Seite 4 Minuten grillen, bis die Taler goldbraun sind. In unserem Sortiment finden sich übrigens zahlreiche Rösti-Produkte, die auch für den Grill geeignet sind

GAME CHANGER

WILD WIE HIRSCH, REH ODER WILDSCHWEIN VERHÄLT SICH AUF DEM GRILL ÄHNLICH WIE RIND, HAT ABER TENDENZIELL WENIGER FETT UND IST DADURCH HITZEEMPFINDLICHER. UNSER JÄGERSPIESS VOM WILDSCHWEINRÜCKEN LANDETE MIT EINER LEICHTEN MARINADE ERST AUF DEM ROST – UND DANN NACH SECHS MINUTEN AUF DEM TELLER

GENUSS VON DER STANGE

Für unseren Spieß haben wir das Fleisch in einer Gewürzmischung aus Wacholder, Lorbeer, schwarzem Pfeffer, Rauchpaprika, Curry und Knoblauch mariniert und mit Schalottenvierteln aufgespießt. Bei 200 Grad in der direkten Zone des Grills für etwa 3–5 Minuten auf beiden Seiten grillen, bis die Außenseite schön gebräunt ist, aber das Fleisch innen noch zart und saftig ist

ASA MINI BOWL

70 ml, aus Steinzeug mit glänzendem Finish, Handarbeit aus Portugal

SAUCE MIT SÜSSE

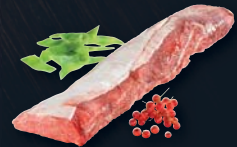
Zu Wild braucht's eine Sauce, die sowohl süße als auch würzige Noten vereint – wie diese Mischung aus Barbecue- und Sojasauce, mit Pflaumenmus, Knoblauch und Limettensaft. Einfach nach dem Grillen über das Wild geben oder als Dip servieren. Dazu passen in Olivenöl, Meersalz und Zitronensaft marinierte Kräuter (linkes Schälchen) noch besser als eine klassische Kräuterbutter

AUS UNSEREM SORTIMENT



Wildgewürz

Altes Gewürzamt Familie Holland,
75g



Wildschweinrücken

ohne Knochen, ca. 0,5–1,8 kg

SANFT GRILLEN

Wildfleisch braucht keine ausgeprägte Kruste – es sollten sanfte Röstspuren, aber keine dunklen Flächen entstehen. Am besten gelingt das auf einer Plancha oder Griddle-Plate bei mittlerer Hitze. Fürs Sous-vide-Garen eignet sich Wild eher nicht: Ein Rehrücken etwa kann bei einer zu langen Garzeit schnell breiig werden



Followfood Röstis

von Followfood
400g

KALB MIT STIL

DAS FLEISCH

Saftig, aromatisch und mit dem charakteristischen langen Knochen ist das Kalbs-Tomahawk ein echtes Highlight auf der Grillkarte. Damit es perfekt gelingt, zunächst bei direkter Hitze und rund 250 Grad angrillen und anschließend bei indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 58–60 Grad (Medium) ziehen lassen. Mit Butter bepinseln, mit Limettensaft beträufeln und vor dem Aufschneiden noch 5 Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen.

IN SÜDAMERIKA, WO FLEISCHGENUSS SCHON IMMER GROSSGESCHRIEBEN WIRD, HAT DAS KALBS-TOMAHAWK SEINEN FESTEN PLATZ AUF DEM GRILL – OB IN BRASILIEN ALS TEIL EINES AUSGEDEHNTEN CHURRASCOS ODER AUCH IN ARGENTINIEN, WO ES MIT CHIMICHURRI SERVIERT WIRD

AUFTISCHEN

Das Tomahawk richtet man am besten auf einem Holzbrett oder einer eleganten Platte an. Das Auge isst mit, also darf das Kotelett ruhig in seiner vollen Pracht mit Knochen präsentiert werden! Eine Möglichkeit ist auch, das Tomahawk direkt am Tisch zu tranchieren – das sorgt für einen besonderen Wow-Effekt bei den Gästen

AUS UNSEREM SORTIMENT



Frisches deutsches Kalbs-Tomahawk
in einer Trüffelmarinade



Continenta Tranchierbrett
42 x 29 x 3 cm, aus Eiche
Stirnholz, mit breiter Saftrille



NAPOLÉON Drahtloses, digitales Funkthermometer
für punktgenaues Messen der Kerntemperatur, beleuchtetes Display, bis zu 60 m Reichweite, magnethaftend.



FRISCHE-KICK

Ein leicht säuerlicher Cocktail sorgt für den perfekten Kontrast zum saftigen Fleisch. Eine Mischung aus Limette, Orange und Ananas bringt Frische und eine dezente Süße. Eiskalt servieren – und wenn es etwas mehr Kick sein darf, mit einem Schuss Tequila oder Mezcal verfeinern

SCHWARZER BOHNENSALAT

Bohnen mit einem Dressing aus Limetensaft, Olivenöl, etwas Kreuzkümmel und gehacktem Koriander oder Petersilie vermengen. Dazu passen auch frische Mango- oder Tomatenwürfel

VEGGIE-VIELFALT

Ob Paprika, Zucchini, Tomaten oder auch grüner Spargel – Grillgemüse ist eine leichte und leckere Ergänzung zum Kalb. Wichtig: vorher mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und dann bei mittlerer direkter Hitze grillen, bis es weiche Röstaromen bekommt, aber noch Biss hat. Tipp: Gemüse mit Limettenabrieb oder geräuchertem Paprikapulver verfeinern

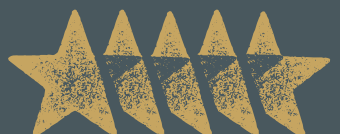
WEITERE CUTS VOM KALB

Kalb für zwei? Picanha – also Tafelspitz auf brasilianische Art – eignet sich perfekt zum Teilen. Klassischerweise wird der Hüftdeckel dafür mit Fett in dicke Scheiben geschnitten und auf dem Drehspeiß gegrillt. Perfekt für den Grill geeignet sind auch Kalbsbavettes – bei 230 Grad braucht das Flank-Steak nur 2–3 Minuten pro Seite – und Kalbskarree, das im Ganzen scharf angegrillt und dann bei indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von 58 Grad gezogen wird

DAS BESTE VON DER FÄRSE



TIMO DELFS
GRILLEXPORTE CITTI MARKT
FLENSBURG

5 
QUALITÄT

- ★ AUS **DEUTSCHLAND**
- ★ NUR **AUSGESUCHTE TIERE**
- ★ **KONTROLLIERTES** REIFEVERFAHREN
- ★ EIGENER **ZERLEGE BETRIEB**
- ★ **MARMORIERTES FLEISCH**
FÜR BESTEN GESCHMACK

„WIR WISSEN, WO UNSER FLEISCH ZUHAUSE IST“

cittimarkt.de/meisterfrisch



STEAKCHAMP PFANNE

aus hochwertigem Gusseisen,
mit abnehmbarem Griff,
besonders langlebig,
für Ofen, Herd und Grill geeignet,
26 cm x 26 cm



TERRES MAJOR DEUTSCHE FÄRSE

aus der Schulter ohne
Knochen



MEISTERFRISCH® DEUTSCHE RINDERHÜFTSTEAK

gereift, in Scheiben



MEISTERFRISCH® DEUTSCHES RINDERFILET

gereift, in Scheiben



MEISTERFRISCH® DEUTSCHES ENTRECÔTE (RIBEYE)

marmorisiertes Steakfleisch,
gereift, in Scheiben



BEEF ♥ *LOVER*
SASHI
SAGYU



- ★ **BUTTERZART & INTENSIV**
dank Kobe-ähnlicher Marmorierung
- ★ **PREMIUM-FLEISCH VON DER FÄRSE**
nachhaltig auf gesundem Boden aufgezogen
- ★ **PERFEKT FÜR DEN GRILL & DIE GOURMETKÜCHE**
ein Genuss für echte Fleischliebhaber
- ★ **MEHRFACH AUSGEZEICHNET**
mehrfacher Sieger der World Steak Challenge



JOHN SASHI NIELSEN
Fleischsommelier und
Gründer von SAGYU



TRENDPRODUKT 2025

EXZELLENTER GESCHMACK, UNVERGLEICHLICHE QUALITÄT!

Der dreifache World Steak Challenge Gewinner und Fleisch-Sommelier bringt exzellentes Rindfleisch ausgesuchter Färsen auf den Tisch. Kobe-ähnliche Marmorierung, natürliche Fütterung und nachhaltige Aufzucht verleihen dem Fleisch seinen intensiven Geschmack und eine butterzarte Konsistenz – perfekt für einen genussvollen Grillabend.

AUSGEWÄHLTE QUALITÄT

Strenge Auswahlkriterien der Färsen und Weideflächen garantieren die herausragende Qualität der SAGYU-Produkte und sorgen für gleichbleibenden Genuss auf höchstem Niveau.



FRISCHES RUMPSTEAK

Das Roastbeef von der SAGYU-Färs wird aus dem hinteren Teil des Rückens als sogenannter „Center Cut“ (Steak Ready) geschnitten.



FRISCHES RINDERFILET

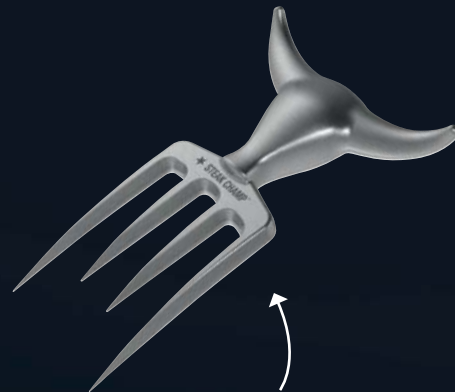
Das Filet ist das edelste und zarteste Stück, welches hinter dem Roastbeef liegt. Es ist besonders mager und ausgesprochen zart.



FRISCHES ENTRECÔTE

Der Schnitt aus dem vorderen Teil des Rückens präsentiert sich in kompakter Form. Er bleibt dank des enthaltenen Fettauges und der Marmorierung besonders saftig.

PULLED PORK IM SYLTER BRÖTCHEN



STEAK CHAMP BULL FORK

ultimatives Werkzeug zum Fleisch aufschneiden und zum perfekten Tranchieren.

PORK FOR TWO

Warum nicht mal ein großes Pulled-Pork-Sandwich für zwei servieren? Wunderbar geht das beispielsweise mit Sylter Brot von Promi-Bäcker Jochen Gau-es, das bei uns im Sortiment erhältlich ist. Rucola und Sauce drauf – et voilà!

GUT VORZUBEREITEN

Für Pulled Pork sollte man 8 bis 10 Stunden Garzeit bei 110 bis 120 Grad im Smoker einrechnen. So zerfällt das Bindegewebe langsam, und das Fleisch bleibt saftig. Ideal eignet sich eine Schweineschulter – schön durchzogen, damit sie nicht trocken wird. Nach dem Grillen das Fleisch zupfen und warmhalten. Anschließend ist das Pulled Pork-Sandwich in Nullkommanix servierfertig

DER RUB

Ein Mix aus Salz, braunem Zucker, ganzem Kümmel, Pfeffer und Knoblauchpulver sorgt für Würze und eine karamellierte Kruste. Damit die Mischung gut am Fleisch haftet, gerne noch etwas Senf dazugeben

DIE SAUCE

Wir lieben eine klassische Barbecuesauce, mit einem Hauch Sojasauce und Knoblauch verfeinert. Super passen auch Senfsauce, Sriracha-Mayo oder eine frische Mango-Chili-Salsa – erlaubt ist, was schmeckt!

AUS UNSEREM SORTIMENT



**JOCHEN GAUES ORIGINAL
GAUES MINI SYLTER**
200 g



**FRISCHER SCHWEINENACKEN
(KAMM)**
ohne Knochen, im Strang, ca. 2,8 kg, ein schmackhafter Braten oder in Scheiben ein Grillgenuss



**ANKERKRAUT MAGIC DUST
„PULL THAT PIGGY“**
Trockenmarinade BBQ-Rub
230g



**JACK DANIEL'S
ORIGINAL BBQ SAUCE**
Trockenmarinade BBQ-Rub
473ml

DAS KLEINE GRILL-GLOSSAR

VON SMOKEN BIS MOPPEN: DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE RUND UMS GRILLEN ERKLÄRT

SMOKEN

Beim Smoken gart Grillgut bei 110 bis 130 Grad über mehrere Stunden in heißem Rauch. Das Ergebnis: sehr saftiges und zartes Fleisch mit charakteristischem Raucharoma. Dafür gibt es mehrere Hauptmethoden: Der klassische Offset-Smoker (auch Barrel-Smoker genannt) hat eine seitliche Feuerbox, von der aus der Rauch durch die Garkammer zieht.

Ideal für Brisket, Pulled Pork oder Spareribs. Wassersmoker nutzen hingegen eine Wasserschale über dem Brenngut, um die Temperatur stabil zu halten, Pelletsmoker lassen sich elektrisch steuern. Wichtig für das Aroma beim Smoken: das richtige Holz. Texas-BBQ-Fans schwören auf den milden Rauch von sehr trockener Post-Oak und auf Pekannuss.

RUBBEN

Beim Rubben wird Fleisch trocken mit einer Gewürzmischung eingerieben – etwa süßlich mit braunem Zucker und Paprika oder auch scharf mit Chili und Pfeffer. Der Rub bildet eine würzige Kruste, die beim Grillen karamellisiert und für intensives Aroma sorgt. Man unterscheidet

Dry Rubs, also trockene Gewürzmischungen, und Wet Rubs, die mit Öl, Senf oder Honig angerührt werden. Während Dry Rubs gut ins Fleisch einziehen, wenn sie über Nacht wirken können, haften Wet Rubs besser und sorgen für extra Saftigkeit.

LACKIEREN

Beim Lackieren bekommt das Grillgut eine glänzende, aromatische Schicht, die nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich was hermacht. Dazu einen Fond kräftig einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz bekommt. Dann das Ganze mit einem Pinsel mehrfach dünn auftra-

gen. Das sorgt für eine karamellisierte Oberfläche und intensives Aroma. Bestens geeignet für Short Ribs, Schweinebauch oder Entenbrust. Aber Vorsicht: Lackieren sollte man erst in den letzten 15–30 Minuten des Grillens, damit der darin enthaltene Zucker nicht verbrennt.

MOPPEN

Für saftigen Genuss: Beim Moppen wird das Grillgut während des Smokens oder langsamen Grillens regelmäßig mit einer dünnen Marinade bestrichen. Dadurch trocknet es nicht aus, bekommt zusätzliche Würze und eine schöne Kruste. Die Basis kann je nach Region unterschiedlich sein.

In den USA schwören viele BBQ-Profis auf Essig-Marinaden (Carolina-Style) oder Kombinationen mit Ahornsirup, Zitrone und Honig. In Asien wird gerne Sojasauce oder Mirin verwendet. Am besten eignet sich zum Auftragen ein spezieller Mop-Pinsel mit langen Fransen oder ein Silikonpinsel.

DIRTY GRILLING

Das pure Grill-Erlebnis! Beim Dirty Grilling kommt das Fleisch direkt auf die heiße Glut – ganz ohne Rost. Das ist eine der ältesten Grillmethoden der Welt und sorgt für herrliche Röstaromen pur. Wichtig: nur Holzkohle ohne chemische Zusätze verwenden und warten, bis sie komplett durchgeglüht ist – keine offenen Flammen!

Am besten eignen sich dicke Cuts mit viel Fett, wie Tomahawk, Porterhouse oder Ribeye, weil sie die direkte Hitze gut vertragen. Nach dem Grillen einfach die Aschereste abklopfen und mit einem sauberen Tuch abreiben. Das Ergebnis? Eine unvergleichlich krosse Kruste und ein wunderbar intensiver Geschmack.

HOT AND CRISPY

PIZZA VOM GRILL? ABER UNBEDINGT! DENN MIT ORDENTLICH HITZE UND EINEM GUTEN PIZZASTEIN WIRD SIE MINDESTENS GENAUSO KNUSPRIG, LUFTIG UND LECKER WIE IM STEINOFEN. BUON APPETITO!

SO WIRD'S KNUSPRIG

Damit die Pizza richtig schön kross wird, braucht der Grill ordentlich Hitze – rund 300 Grad sind ideal. Arbeite am besten mit einem großen Haubengrill, auf dem mehrere Pizzasteine nebeneinander Platz finden. Der Klassiker unter den Pizzasteinen ist übrigens Schamott: Er speichert Hitze, zieht Feuchtigkeit aus dem Teig und sorgt so für eine extrakrosse Kruste. Cordierit ist dagegen feinporiger und leichter zu reinigen – dafür wird's nicht ganz so knusprig. Ist alles gut vorgeheizt, ist die Pizza in nur 5 Minuten fertig

WELCHES KRAUT DARF'S SEIN?

Basilikum ist der Klassiker und gehört traditionell auf eine Pizza Margherita – aber erst nach dem Grillen. Oregano passt super zu kräftigen Pizzen mit Salami oder Salsiccia. Frischer Rosmarin und Thymian vertragen Hitze gut und können mitgegrillt werden – ideal für rustikale Varianten mit Kartoffeln oder Ziegenkäse



GEMÜSEPIZZA

Gemüse vor dem Belegen leicht mit Olivenöl und Kräutern marinieren – das verhindert ein Austrocknen beim Grillen. Am besten eignen sich feste Sorten wie Zucchini oder Paprika. Große Tomaten erst nach dem Grillen auflegen, Kirschtomaten können mit auf den Grill – aber im Idealfall halbiert, damit es nicht zu matschig wird

NAPOLEON PIZZASTEINE
2er Ø25cm



OONI PIZZAOFEN Koda 16

- in 60 Sek. frische Steinofen-Pizza backen
- 500 °C in 20 Minuten; gasbetrieben
- einklappbare Beine für eine kompakte Lagerung



OONI
Perforierter Pizzaschieber



NEGRONI ORIGINAL PARMA
SCHINKEN PELATELLO

mindestens 12 Monate zwischen den Hügeln von Parma gereift



ARGAL IBERICO CHORIZO

mindestens 12 Wochen luftgetrocknet und mit natürlichem Schimmel gereift

ERST GRILLEN, DANN BELEGEN

Kaltgeräucherten Rohschinken erst nach dem Grillen auflegen – so bleibt er schön saftig. Dasselbe gilt für Räucherlachs oder Burrata. Unser Tipp: Auch Parmesan nicht mitgrillen, sondern erst direkt vor dem Verzehr dünn über die Pizza hobeln – so wird's noch aromatischer

REIS KÜSST ORANGE

Das Orangen-Risotto gelingt auch auf dem Rost: Den Reis in Gemüsebrühe auf direkter Hitze zum Kochen bringen und dann bei indirekter Hitze in 25 Minuten fertig garen. Perfekt als Beilage zu würzigem Grillgemüse und Fisch.



AMODEO RISOTTO ARANCIO ORANGE
200 g

VORSICHT, EMPFINDLICH!

Fisch trocknet schnell aus, wenn er zu nah an der Glut ist. Schon ab 39 Grad beginnt er zu garen, optimal sind 55 bis 60 Grad Kerntemperatur. Daher gilt: Auch wenn der Fisch komplett durchgegrillt werden soll, am besten nie mit Temperaturen über 200 Grad arbeiten und regelmäßig einen Gartest machen

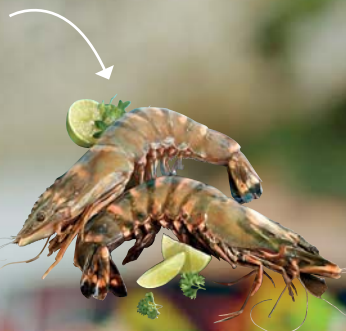
FISCH UND FERTIG

DIE TEMPERATUR DARF NICHT ZU HEISS SEIN, DIE GARZEIT NICHT ZU LANGE: WER FISCH GRILLT, SOLLTE EIN PAAR WICHTIGE BASICS DRAUFHABEN – DANN WIRD AUS WELS UND CO. IN WENIGEN MINUTEN EIN GESUNDES, LECKERES UND HOCHWERTIGES FESTMAHL

GENIALE GARNELEN

Riesengarnelen mit Kopf sind ein echter Klassiker auf dem Grill. In der Schale zubereitet, bleiben sie besonders saftig und entwickeln ein intensives Aroma. Eine Marinade aus Olivenöl, Knoblauch und etwas Zitrone reicht völlig aus. Dann bei mittlerer Hitze etwa 4–5 Minuten pro Seite grillen – fertig ist der aromatische Genuss.

Die gewürzten Garnelenspieße ohne Schale sind ideal für schnelles Grillvergnügen: direkt auf den Rost, nur ca. 3 Minuten pro Seite – unkompliziert und lecker.



RIESENGARNELEN MIT KOPF

aus Wildfang im mittleren Ostatlantik, roh, aufgetaut



GARNELENSPIESSE

mariniert „Kräuter“ oder „Alabama“



FEINER WOLFSBARSCH

Wolfsbarsch überzeugt mit festem, weißem Fleisch und einem milden, leicht nussigen Aroma – ideal für den Grill. Am besten gelingt er im Ganzen, mit Kräutern und Zitrone gefüllt, bei mittlerer Hitze etwa 6–8 Minuten pro Seite. Die Haut wird schön knusprig, das Fleisch bleibt saftig. Dazu passen mediterrane Beilagen wie gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln oder ein frischer Tomaten-Brotsalat. Ein kühler Vermentino oder ein trockener Rosé runden das Geschmackserlebnis ab.

GUT GEGEN KLEBEN

Was immer hilft: den Grillrost vor dem Grillen gut mit Öl einpinseln. Eine weitere Möglichkeit ist, den Fisch auf Zitronen- oder Limettenscheiben zu grillen. Ganze Fische können auch zunächst einige Minuten aufrecht gegrillt werden, bevor sie dann eingeölt direkt auf den Rost kommen. Eine dünne Zitronenmayonaise-Schicht schützt den Fisch ebenfalls vorm Festkleben



FENNEK FLAMMLACHSHALTERUNG

aus Edelstahl, mit speziellem Spannmechanismus, ohne Schrauben, passend für Feuerschalen und Kugelgrills, hitze- und feuerbeständig, Maße Auflagefläche: ca. 53 x 17 cm. Made in Germany



ENRICO GLOMM
CITTI SEAFOOD
FISCHSOMMELIER, KIEL

WAS KOMMT AUF DEN GRILL?

Feste Fischarten sind die beste Wahl. Lachs, Dorade, Wolfsbarsch, Thunfisch und Rotbarsch lassen sich hervorragend direkt auf dem Rost grillen. Wer auf Nummer sicher gehen will, greift zu ganzen Fischen wie Forelle oder Makrele – die Haut schützt das Fleisch und hält es länger saftig. Schwertfisch und Heilbutt wiederum lassen sich gut in Würfel schneiden und sind daher ideal für Spieße geeignet.



Lachsfilet „Zitronenpfeffer“



Frisches „Premium“ Lachsfilet mit Haut, aus Aquakultur in Norwegen

CHORIZO

Die spanische und feurig-würzige Chorizo – eine Rohwurst vom Schwein – am besten bei mittlerer Hitze indirekt grillen, damit sie nicht aufplatzt. Sie schmeckt solo mit Brot, zu gegrilltem Gemüse und ist ein Hingucker auf jedem Tapas-Teller!

WILDBRATWURST

Die Wildbratwurst ist magerer als ihre Kompagnons aus Schwein oder Rind und hat ein intensiveres Aroma. Am besten langsam bei niedriger bis mittlerer Hitze grillen, damit sie nicht trocken wird. Wer mag, kann sie zwischendurch mit etwas Butter oder Bier einstreichen. Perfekt dazu: Preiselbeersenf oder ein Chutney aus roten Zwiebeln

BRATWURST AND BEYOND

OB GROB ODER FEIN, KLASSISCH ODER SCHARF GEWÜRZT – WÜRSTE GEHÖREN EINFACH AUF DEN GRILL. DOCH WIE UNTERSCHIEDEN SIE SICH EIGENTLICH UND WOZU SERVIERT MAN SIE AM BESTEN? DAS KLÄREN WIR IN UNSEREM KLEINEN WURST-GUIDE

THÜRINGER ROSTBRATWURST

Der Klassiker aus Thüringen besteht aus grob gewolfem Schweinefleisch, gewürzt mit Majoran, Kümmel und Knoblauch. Gegrillt wird sie traditionell über Holzfeuer oder Holzkohle bei mittlerer Hitze. Mit etwas Senf ins Brötchen geben und servieren – die original Thüringer kommt ohne jeden Schnickschnack daher

BEST OF THE REST

Natürlich gibt es noch viel mehr Würste, die auf dem Grill eine gute Figur machen. Wir lieben die klassische rote Bratwurst genauso wie die afrikanisch-französische Merguez mit Hammelfleisch und orientalischen Gewürzen, die gut zu Harissa passt. Die deftigen österreichischen Käsekrainer sollte man genau wie Chorizo nicht bei zu starker Hitze grillen, sonst läuft der Käse am Ende zu früh aus

SALSICCIA MIT FENCHEL

Sie wird bei nur 160–180 Grad indirekt 10 bis 12 Minuten gegrillt, damit der Geschmack des Fenchels sich gut entfalten kann, ohne dass die Wurst verbrennt. Zum Schluss darf sie fürs Röstaroma auch noch kurz direkt über die Glut. Dazu passt: geröstetes Brot, ein einfacher Tomatensalat mit Basilikum und ein guter Rotwein

KRAKAUER

Die würzige, leicht geräucherte Brühwurst kommt ursprünglich aus Polen, ist aber auch bei uns längst ein Grillklassiker geworden. Außen knackig, innen saftig und mit typischer Knoblauchnote macht sie sich perfekt auf dem Rost. Am besten bei mittlerer Hitze rundum goldbraun grillen und dann im Brötchen, mit Senf oder als deftige Beilage zum Krautsalat servieren

EINSCHNEIDEN ODER NICHT?

Bei rohen Bratwürsten sollte die Pelle intakt bleiben, damit die Wurst schön saftig bleibt. Bei vorgegarten oder gepökelten Würsten wie Krakauern sind ein paar flache Schnitte allerdings zu empfehlen, damit sie gleichmäßiger garen und nicht aufplatzen.

Profi-Tipp: Wenn man die Würste vor dem Grillen in etwas Mehl wendet, erhält die Pelle einen noch knusprigeren Crunch. Probier es einfach mal aus!

AUS UNSEREM SORTIMENT



Wolf Original Thüringer Rostbratwurst

Der Klassiker aus Thüringen wird nach überlieferter Rezeptur mit feinem Brät, mittelgrober Einlage und der typischen Kümmelnote hergestellt.



Hansen Rostbratwurst oder Schinkenwürstchen

im Natursaitling, nach altbewährter Rezeptur hergestellt, je 10 Stück à ca. 100 g



Bio Münchner Kindl Mittelscharfer Senf

200ml

WURST



Citti Genuss

FRISCHE BRATWURST

MANUFATUR FEINKOST

EIGENE
HERSTELLUNG



Film ab!

cittimarkt.de/cgbratwurst



CITTI GENUSS KRAKAUER

Im Saitling, mit Majoran, Knoblauch und Kümmel, über Buchenholz geräuchert



CITTI GENUSS ROSTBRATWURST

Im Saitling, mit Majoran, Kümmel und Chili



CITTI GENUSS GOURMET-CURRYBRATWURST

Mit Kräutern verfeinert, gebrüht, nach eigener Rezeptur hergestellt



CITTI GENUSS FEINSTER KARTOFFELSALAT

mit Gewürzgurken und Ei, in einer leichten Mayonnaise, aus eigener Herstellung



CITTI GENUSS FEINSTER NUUELSALAT

mit Paprika, Erbsen und Salatmayonnaise, aus eigener Herstellung



CITTI GENUSS FEINSTER NUUELSALAT

mit Cashewpesto und Kirschtomaten, aus eigener Herstellung



CITTI GENUSS FRISCHE BRATWURSTSCHNECKEN

grob gekörnt, aus eigener Herstellung



CURRYWURST SAUCE

200-ml-Flasche

RENE MIKES
FLEISCH-SOMMELIER
CITTI MARKT LÜBECK

TIMO DELFS
ZERTIFIZIERTER GRILLEXPORTE
CITTI MARKT FLensburg

GERD SCHLÖSSER
FLEISCH-SOMMELIER
ZERTIFIZIERTER GRILLEXPORTE
CITTI MARKT KIEL

AB IN DIE PFANNE

Eine gusseiserne Grillpfanne sehr heiß werden lassen – um die 250 Grad – bevor das Hackfleisch hineinkommt. Ideal ist ein Fettgehalt um die 20-25 Prozent, damit das Fleisch schön saftig bleibt

HEISSE SACHE

Hähnchen wird in Mexiko meist vom Grill oder geschmort serviert. Für die Tortillas grillen wir Pollo fino bei 250 Grad direkter Hitze, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 76 bis 80 Grad erreicht hat. Das dauert etwa 12-15 Minuten

VIVA LA MEXICO

VON RIND UND SCHWEIN ÜBER HÜHNCHEN BIS ZU FISCH UND MEERESFRÜCHTEN: IN MEXIKO LANDET SO ZIEMLICH ALLES AUF DEM GRILL – UND ANSCHLIESSEND IN ANGEKNUSPerten TORTILLAS AUF DEM TELLER. LECKERE SAUCEN UND BEILAGEN WIE SALSA, GUACAMOLE UND SOUR CREAM DÜRFEN DABEI NATÜRLICH NICHT FEHLEN...

MEXIKO- GLOSSAR

Tortilla – dünnes Fladenbrot aus Mais oder Weizen

Taco – ungefaltete Tortilla, meist mit Fleisch, Fisch oder Gemüse belegt

Quesadilla – Tortilla mit Käse, zusammengeklappt und gegrillt

Enchilada – gefüllte Tortilla, aufgerollt und überbacken

Burrito – große Weizentortilla, komplett eingerollt

Fajita – gegrilltes Fleisch oder Gemüse, serviert mit Tortillas zum Selbstfüllen

Tostada – frittierte, knusprige Tortilla, ähnlich belegt wie ein Taco

VARIIEREN LOHNT SICH

Gegrillte Tomaten, geröstete Paprika oder sogar Mango und Ananas bringen spannende Aromen in die Salsa. Tipp: Zwiebeln und Knoblauch vorher anrösten. Die Salsa kann gut vorbereitet werden – sie schmeckt sogar besser, wenn sie ein paar Stunden durchzieht. Wichtig: Vor dem Servieren noch mal abschmecken, da Säure und Schärfe sich mit der Zeit verändern

SO WIRD ANGERICHTET!

Die Tortillas von jeder Seite etwa 15 Sekunden scharf angrillen, befüllen und sofort servieren. Spezielle Taco-Halter aus Edelstahl oder Holz sind ideal für eine hygienische und ansprechende Präsentation. Alternativ kann man alle Komponenten getrennt servieren und die Gäste ihre Tacos selbst zusammenstellen lassen

CREAMY AND EASY

Für Sour Cream einfach Frischkäse mit saurer Sahne mischen und würzen. Mit Limettenabrieb, geröstetem Knoblauch, gehacktem Koriander oder geriebenem Manchego bringt man schnell und einfach Abwechslung in die Creme, während Chipotle für einen Schärfekick sorgt

AUS UNSEREM SORTIMENT



Kokländer Frisches Butterhähnchen- Suprême

halbe Butterhähnchenbrust mit Haut, Knochen und Flügelknochen, aus Schleswig-Holstein



Napoleon Grillhalter für Hähnchenkeulen

12 Halterungen, Rost klappbar, hochwertiger Edelstahl



Old El Paso Tortillas

8St. 326g

KÄSE

FRUCHTIGE BEGLEITER

Gegrillte Feigen harmonieren ebenfalls bestens mit dem Käse. Dafür die Früchte einfach halbieren, mit Honig beträufeln und bei 180 Grad etwa 10 Minuten im indirekten Bereich grillen, bis sie karamellisieren. Weitere fruchtige Ideen, ebenfalls für 180 Grad indirekte Hitze: Ananas halbieren und 20 Minuten grillen, Melone in 2 cm dicke Scheiben schneiden und 2-3 Minuten pro Seite garen oder Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und rund 10 Minuten auf den Rost geben.

HEISS UND CREMIG

Brie und Camembert eignen sich am besten fürs Grillen im indirekten Bereich – wir empfehlen 10 Minuten bei 160 Grad. Die Rinde oben kreuzweise einschneiden, so lässt sie sich später leichter aufklappen. Um ein Auslaufen zu vermeiden: das Holzkörbchen vom Camembert (ohne Aufkleber) mit auf den Rost



Bio Münchner Kindl Feigensenf
125ml



Provolone Valpadana DOP

ein italienischer Schnittkäse der typischerweise zum Grillen verwendet wird. Dazu passt Brot oder gegrilltes Gemüse.



MAISON KOBER

Camembert de Normandie AOP

45 % Fett i. Tr., der Camembert duftet nach Milch und frischen Pilzen. Sein Teig zergeht auf der Zunge und schmeckt ausgewogen, mineralisch, kräftig und gleichzeitig frisch. Der normannische Camembert ist weicher und kräftiger als deutsche industrielle Nachahmungen. Er wird durchaus auch mit noch quarkigem Kern genossen, 250 g

DOCH LIEBER HERZHAFT?

Es muss nicht immer Obst sein: Käse vom Grill harmoniert auch bestens mit einem Endivien- oder Chicorée-Salat, einem frischen Baguette oder geröstetem Sauerteigbrot – schließlich eignet sich der weiche Käse perfekt zum Dippen. Sehr fein schmecken dazu auch karamellierte Zwiebeln und eingelegte Oliven.

Fein umwickelt

Unser Tipp: für einen noch würzigeren Geschmack den Käse vor dem Grillen mit einigen Scheiben Bacon umwickeln.

Pit Boss Butcher Paper

hervorragend, um Fleischsaft einzuschließen und beim Garen eine knusprige Außenschicht zu erzeugen. 47,7 cm x 50 m lang



ANGELA SCHLÜTER
KÄSE-SOMMELIÈRE
CITTI MARKT KIEL



So gehts!
cittimarkt.de/grillkäse



Hähnchenspieße mit Cremoso al Tartufo Marinade

SAY CHEESE!

KNUSPERKRUSTE TRIFFT AUF CREMIGEN KERN, FEINE WÜRZE AUF FRUCHTIGE FRISCHE: KÄSE VOM GRILL HARMONIERT HERRLICH MIT GEGRILLTEM OBST – EGAL OB KLASSISCH MIT HONIG UND TRAUBEN, GEGRILLTEN BIRNEN ODER KARAMELLISIERTEN FEIGEN

GEMEINSAM FÜR DIE **JUGEND- FEUERWEHR** IN SCHLESWIG-HOLSTEIN



DIE FEUERWEHRWURST

Beißen Sie herzhaft rein! Zusammen mit den CITTI Märkten, dem Landesfeuerwehrverband Schleswig-Holstein und der Firma Hoppe Genuss 46 entstand die neue Feuerwehrwurst: Die **Bratwürste** und **Schinkengriller** sind Grill-Klassiker **nach traditioneller Rezeptur**, die **Wiener Würstchen** begeistern als Snack-Highlight. Pro verkaufter Verpackung spendet CITTI 50 Cent an die Schleswig-Holsteinische Jugendfeuerwehr.



Mehr erfahren
cittimarkt.de/feuerwehr



**MIT
50 CENT**

pro verkaufter Packung
die Jugendfeuerwehr
SH unterstützen.

