



Raffiniertes Grillen

REZEPTE • TIPPS • PRODUKTE



Unser Heimatfleischer.

Vorwort



Sie geht wieder los: Die schönste Zeit des Jahres, zumindest für alle Sonnenliebhaber und Grillfans. Zu denen darf ich mich in jedem Fall zählen, denn meine Familie und ich genießen das angenehme Klima und die Zeit draußen im Garten genauso, wie richtig gutes und leckeres Fleisch vom Grill.

Nach dem wir im letzten Jahr gemeinsam mit unserem „Grillkönig“ einen Blick auf die amerikanische Grillkunst geworfen haben, wird es dieses Jahr um raffiniertes Grillen für Jedermann gehen.

Wie man fertig marinierte Steaks perfekt zubereitet, was unser guter Holzkohlegrill alles kann und wie man mit einfachen Handgriffen etwas ganz Neues auf das Rost zaubert, dürfen Sie auf den nächsten Seiten entdecken.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren.
Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Michael Korch

Inhalt

Grilllehre

Richtig einheizen! Aber wie und womit?	4
Das Feuer entfachen.	5
Direkte und indirekte Hitzezonen – was heißt das?	6-7
Die richtige Temperaturzone wählen.	8-9
Wann kommt was, wo auf den Grill?	10
Grillmythos: Ablöschen mit Bier.	11

Raffiniertes Grillen

Die raffinierte Beilage	12
Unsere 3 Lieblinge aus der Korch-Frischetheke	13
Wir haben die perfekten Produkte, Du machst was draus!	14-15
Raffinierte Grilltipps von Thomas Menzer	16-17

Alles Fix & Fertig

Alles Bratwurst oder was?	19
Geflügel	21
Rind	22-23
Lamm	22-23
Schwein	24-27
Spezialitäten zum Wochenende	28
Großpacks	29
Korch in Ihrer Nähe	30-31

Richtig einheizen!

Aber wie und womit?

Grundsätzlich gibt es zwei
herkömmliche und typische Kohlefeuer:

Holzkohle

Vorteil: **Zeit & Aroma**

Die Holzkohle glüht schnell und gibt dann das klassisch, holzige Raucharoma ab. So schnell wie es glüht, brennt sie aber auch durch. Deswegen ist sie dann sinnvoll, wenn die Hitze nicht lange halten muss.



Holzkohlebriketts

Vorteil: **Dauer & Konstanz**

Die Holzkohlebriketts brauchen etwas länger um durchzuglühen. Einmal auf Temperatur, halten sie dann aber deutlich länger und geben konstant Hitze ab.



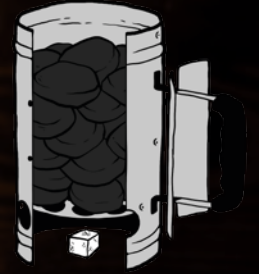
Das Feuer entfachen

... geht schnell und einfach
mit einem Anzündkamin:

1 Grillrost aus dem Grill nehmen

2 In den unteren Teil des Anzündkamins Zeitungspapier, kleine Holzspäne oder Anzündwürfel geben und anzünden.

TIPP: Keine Anzündflüssigkeit verwenden, die auf Erdölbasis produziert wird!



3 In den oberen Teil das Brennmaterial, also Holzkohle oder Holzkohlebriketts füllen.

TIPP: Unbedingt trockene Kohle bzw. Briketts verwenden und offene Beutel trocken lagern!



4 Warten bis die oberste Schicht mit weiß-grauer Asche bedeckt ist.



5 Das Brennmaterial auf dem Grill verteilen, so dass zwei Hitzezonen entstehen!

Mehr dazu auf der nächsten Seite!

Hitzezonen, direkte und indirekte Hitze

Was heißt das?

Bei jedem Grill ist es sinnvoll verschiedene Zone zu schaffen:

A

Eine „heiße Zone“:
Hier wird durch direkte Hitze mit hohen Temperaturen scharf angebraten.

B

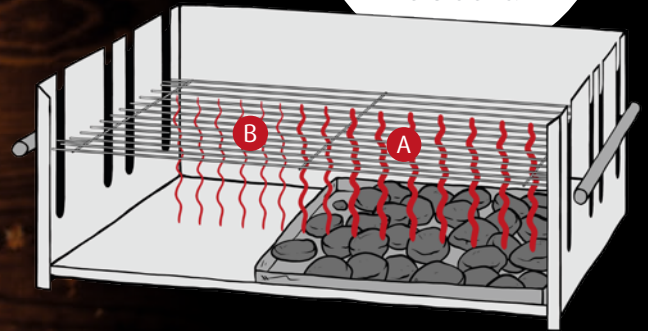
Eine „warme Zone“:
Hier wird durch indirekte Hitze mit mittleren Temperaturen gegart.

Und wie entstehen diese zwei Zonen?

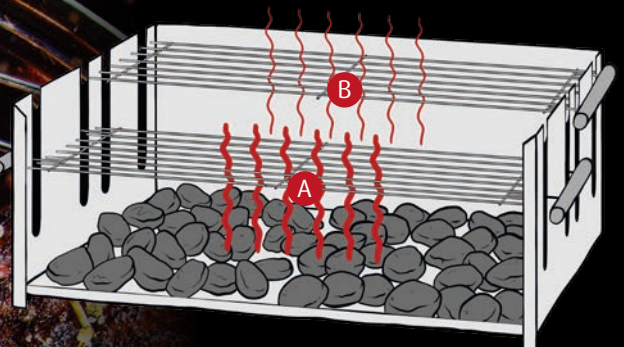
In dem man das Kohlerost nicht komplett mit Kohle bedeckt – ein Teil bleibt am besten komplett frei von Kohle!

TIPP:

Am einfachsten geht das mit einem Kohlekorb. Den gibt es in den unterschiedlichsten Formen passend für alle Grills.



Wer einen Grill mit zweiter Ablagefläche hat, kann diese nutzen. Auch auf dieser Fläche gart das Fleisch durch indirekte Hitze.



Die richtige Temperaturzone wählen

SCHWACHE HITZE 90–160°C

Oft beim Grillen unterschätzt, aber auch bei niedrigen Temperaturen können hervorragende Aromen entstehen. Was man dafür braucht? Ein wenig Geduld und Zeit. Das langsame Garen bei niedriger Temperatur gelingt mit Holzkohle genauso wie auf Gas- oder Elektrogrills.

HOLZKOHLE: 1/3 ANZÜNDKAMIN GAS & ELEKTRO: SCHWACHE HITZESTUFE

MITTLERE HITZE 160–230°C

Für welches Grillgut eignet sich diese Temperatur? Für alle Grillprodukte, welche ein bisschen Zeit benötigen um gut durchzugaren, dabei aber nicht anbrennen und austrocknen sollen, wie z.B. Hähnchen oder Pute.

HOLZKOHLE: 1/2 ANZÜNDKAMIN GAS & ELEKTRO: MITTLERE HITZESTUFE

STARKE HITZE 230–290°C

Starke Hitze ist die Königin unter den Temperaturzonen. Sie ist in der Regel schnell zu erreichen – aber schwer zu bedienen. Schnell kann das beste Stück Fleisch verkohlen. Deshalb ist es wichtig beim Grillen mit starker Hitze immer am Grill zu bleiben und das Fleisch nicht zu lange der starken Hitze auszusetzen. Starke, direkte Hitze eignet sich am besten um das Steak scharf anzugrillen und es dann über indirekter Hitze noch ein wenig ruhen bzw. garen zu lassen.

HOLZKOHLE: VOLLER ANZÜNDKAMIN GAS & ELEKTRO: STARKE HITZESTUFE



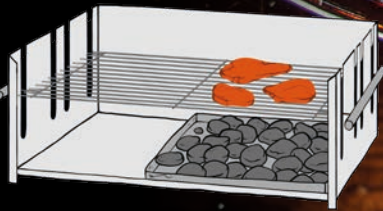
Wann kommt was, wo auf den Grill?

Gehen wir davon aus, dass heute die folgenden Leckereien auf den Grill dürfen: **Steaks, Hähnchenbrust, Bratwürste und Gemüse in der Grillschale.**

Dann empfiehlt sich diese Reihenfolge und Positionierung auf dem Grillrost:

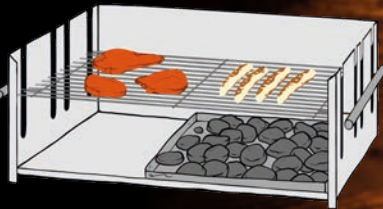
1 Steaks:

Erst mit direkter Hitze scharf anbraten – drehen/wenden/drehen und dann bei indirekter Hitze garen, bzw., ziehen lassen. So bleibt das Fleisch schön zart und wird nicht zur „Schuhsohle“.



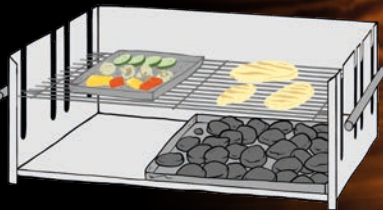
2 Bratwürste:

Von allen Seiten auf der mittlerern direkten Hitze brutzeln.



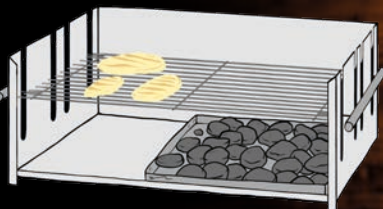
3 Gemüse/Beilagen:

Am besten in einer Grillschale nur über indirekter Hitze schmoren lassen. So verbrennt nichts und alles wird schön weich und lecker.



4 Hähnchenbrust:

Ähnlich wie bei den Steaks – erst mit direkter Hitze außen kross anbraten und dann über indirekter Hitze garen. So wird es nicht trocken und dicke Stücken garen gut durch.



Grillmythos: Ablöschen mit Bier



Wenn Flammen durch den Grillrost und um das Fleisch schlagen, geht für viele der Griff zum Bier um das Feuer zu löschen. Hier hält sich seit vielen Jahren ein Mythos. Das passiert eigentlich beim Ablöschen:

- Die glühende Glut wird gelöscht.
- Die Marinade wird vom Fleisch gespült.
- Die Asche wird aufgewirbelt und landet auf dem Grillgut.

KORCH EMPFIEHLT:

Einfach das Grillgut kurz in den Bereich der indirekten Hitze ziehen/legen. Dann geht das Feuer von allein weg, denn meist ist es nur das heruntertropfende Fett, dass das Feuer entfacht. **ODER** bei Grills mit Deckel: Diesen einfach kurz schließen und somit der Flamme den Sauerstoff entziehen.

Die raffinierte Beilage

Passt perfekt
zu unseren
**Camembert-
Steaks**

S.27



Auch
fix & fertig
in der Korch
Frischetheke
erhältlich!

Gefüllte Champignons

ZUTATEN:

- 200g große Champignons
- Kräuterfrischkäse
- 2 mittlere Tomaten
- 1 Camembert
- frische Kräuter
- Salz, Pfeffer

Die Stiele der Champignons entfernen und den Pilzkopf aushöhlen. Den Kräuterfrischkäse mit den klein gewürfelten Tomaten vermengen und bei Bedarf mit frischen Kräutern verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse in die ausgehöhlten Pilzköpfe streichen bis sie „randvoll“ sind. Für den extra Camembert-Kick: Kleine Stücke des würzigen Käses oben drauflegen.

DANN GEHT'S AB AUF DEN GRILL: Während die Steaks bei viel Hitze in der Rostmitte grillen, können die Pilze mit der offenen Seite nach oben in der Grillschale an der Seite über indirekter Hitze brutzeln. Sie sind fertig, wenn der Käse geschmolzen und der Pilz weich und etwas schrumpelig ist.

TIPP: Der restliche Kräuterfrischkäse eignet sich perfekt als Aufstrich für frisches Baguette.

UND DAZU? Einen knackigen Sommersalat und frisches Brot – ein super leckeres und schnelles Grillvergnügen!

Unsere 3 Lieblinge

aus der Korch-Frischetheke

In unseren über 20 Filialen bieten wir Ihnen neben der SB-Theke auch frisches, mariniertes Fleisch an.

traditionell & lecker

Unser Schaschlik

nach Original-Rezept mit
Schweineleber
siehe Seite 25



würzig & raffiniert

Unsere Gyros-Taschen

gefüllt mit Krautsalat und Tzatziki
siehe Seite 25



saftig & zart

Unsere Filetos vom Rind

siehe Seite 22

Wir haben die
perfekten Produkte,

Du machst was draus!

In unseren Korch-Filialen findet ihr erstklassige, regionale Fleischspezialitäten. Was darf es sein? Ein saftiges Rinderfilet oder etwas vom frischen Roastbeef? Egal ob kurz über starker direkter Hitze gegrillt oder langsam auf schwacher indirekter Hitze gegart – wir haben das perfekte Fleisch für Dein besonderes Grillerlebnis. Deine Gäste werden begeistert sein!

klassisches, würziges

Roastbeef

für 8-10 Personen

EQUIPMENT:

- Grill mit Deckel (Gas, Holzkohle, Elektro)
- Schwache, indirekte Hitze (130 – 150 Grad)
- 2,0 – 2,5 kg frisches Roastbeef von Deinem Heimatfleischer Korch

WÜRZMISCHUNG:

- 25 g Meersalz
- 20 g gemahlener bunter Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 5 g Koriander
- 10 g braunen Rohrzucker
- 50 g zerlassene Butter
- Chiliflocken nach Geschmack und gewünschtem Schärfegrad

Alle Zutaten der Würzmischung miteinander vermengen. Roastbeef mit der Würzmischung einreiben. Das Fleisch auf den vorgeheizten Grill legen und über indirekter Hitze ca. 90 – 120 min grillen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 57 Grad haben. Es empfiehlt sich ein Fleischthermometer. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, das Fleisch nochmal 10-15 min in Alufolie packen und ziehen lassen. Im Anschluss dünn aufgeschnitten servieren.



Raffinierte Grilltipps

- Grill mal was anderes!

von unserem Betriebsleiter Thomas Menzer



#1 Rückwärtsgaren

Große, ganze Fleischstücke wie beispielsweise Schweinelende oder -schulter – vielleicht auch Geflügel im Ganzen, saftig-zart und kross grillen – geht das?

Ja, das geht! Durch das sogenannte Rückwärtsgaren gelangen selbst große Fleischstücke auf dem Grill.

Dafür das Fleisch zuerst marinieren und dann für lange Zeit, am besten über Nacht, bei 50 Grad garen. Wer einen Sous-Vide-Garer hat, nutzt diesen. Man kann das aber auch ganz einfach im Backofen machen. Dazu das Grillgut mit der Marinade evakuieren oder stramm in hitzefester Frischhaltefolie einwickeln. Schön dicht, so dass keine Flüssigkeit austreten kann. Nutzen Sie zum Garen Ober- und Unterhitze – keine Umluft. Danach wird das Fleisch, natürlich ohne die Folie, im Ganzen auf dem Kugelgrill bei direkter Hitze und mit geschlossenem Deckel von allen Seiten knusprig gegrillt.

Fertig, saftig, lecker!

Durch das langsame Garen bei niedriger Temperatur bleibt das Fleisch besonders zart und saftig. Das Eiweiß im Fleisch gerinnt erst bei knapp 60 Grad, deswegen die Temperatur unbedingt darunter halten.



#2 Pizza vom Grill

Sie lieben die klassische Steinofen-Pizza? Dann kommt jetzt ein Tipp, mit dem man daran ganz leicht ran kommt und das nur mit einem Grill. Wie das geht?

- 1 Klassischen Pizzateig zubereiten
- 2 Teig dünn zu einem beliebig großen Fladen ausrollen
- 3 Grillrost vorheizen
- 4 Teig von beiden Seiten je 4-5 Minuten grillen
- 5 Nach Belieben belegen - zum Beispiel mit Kochschinken, Salami und Gemüse
- 6 Zum Schluss mit Käse bestreuen
- 7 Nochmal für circa 5 Minuten auf den Grill, bis der Käse geschmolzen ist

TIPP:

Für extra knusprigen und gleichmäßig gebackenen Boden einfach einen Pizzastein verwenden.

Einfach, raffiniert und lecker!

Fix & Fertig für den Grillrost

Für alle Grill-Fans und Liebhaber bieten wir mit Korch und Original Radeberger auch bereits fertig marinierte, gewürzte oder vorbereitete Delikatessen, wie Steaks, Bratwürste und Spieße. Wie bei jedem unserer Produkte ist auch hier höchste Qualität unser Anspruch. Dafür wählen wir die besten Zutaten von ausgewählten und zertifizierten Zulieferbetrieben. Diese sind regional und liegen möglichst nicht weiter als 200 Kilometer von unserer Produktion entfernt.

Hergestellt werden unsere Produkte dann mit ganz viel Liebe und der Erfahrung aus drei Generationen.

Und das schmeckt man auch – überzeugen Sie sich selbst!



Korchs frische Bratwurst

FEIN

fein & frisch,
sächsische Rezeptur
(ca. 120g/Stück)

Erhältlich in der
Korch Frischetheke

jeweils nur
0,99€
pro 100g

GROB

grob & frisch,
aus magerem Schweinefleisch
(ca. 120g/Stück)



Alles Bratwurst oder was?

Riesenbratwurst gebrüht

im Schweinedarm,
mit Majoran verfeinert
(ca. 150g/Stück)

Erhältlich in der
Korch Frischetheke

jeweils nur
1,04€
pro 100g

Rostbratwurst

mit Original Thüringer Majoran

im Saitling, **gebrüht**
(ca. 100g/Stück)

Erhältlich in der
Korch Frischetheke

jeweils nur
1,04€
pro 100g

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nicht immer die gesamte Vielfalt unseres Grillsortiments vorrätig halten können. Alle Artikel sind aber jederzeit vorbestellbar. Oft reichen uns schon 30 Minuten, um Steaks oder Spieße ganz frisch für Sie herzurichten. Alle Angebote sind gültig, solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Dynamo-Bratwurst

aus magerem Schweinefleisch,
mit etwas Majoran und Kümmel
(4x 120g/Pack)

Erhältlich im
SB-Regal

nur
3,10€
pro Pack



Das Original aus dem
Stadion für Zuhause!



Sachsengriller

mittelgrobe Bratwurst
mit etwas Kümmel
(5x 90g/Pack)

Erhältlich im
SB-Regal

nur
2,99€
pro Pack

Elbländer Käsebratwurst

mit zart schmelzendem
Elbländer Käse
von Heinrichsthaler (4x 90g/Pack)

Erhältlich im
SB-Regal

nur
2,79€
pro Pack



hmm lecker!

4 Kids Bratwurst

darmlose Bratwürstchen für Kinder
(4x 50g/Pack)

Erhältlich im
SB-Regal

nur
1,60€
pro Pack



Geflügel

Geflügelspieß mit Zucchini

mediterran gewürzte
Geflügelfleischwürfel
mit Zucchini-Stücken



Erhältlich in der
Korch Frischetheke

jeweils nur
1,49€
pro 100g



jeweils nur
1,49€
pro 100g

Erhältlich in der
Korch Frischetheke

Geflügelspieß mit Aprikose

gewürzte Geflügelfleischwürfel
mit getrockneten Aprikosen

Putenbrustfilet

mariniert, 2-3 Scheiben ca. 500g

Erhältlich im
SB-Regal

nur
1,02€
pro 100g

Hähnchenbrustfilet

ca. 160g/Scheibe

Erhältlich in der
Korch Frischetheke

jeweils nur
1,19€
pro 100g

Hähnchenbrustfilet Curry

in leckerer Curry-Kräutermarinade,
2 Scheiben ca. 360g

Erhältlich im
SB-Regal

nur
1,02€
pro 100g



Putenbrust mariniert

in würziger Marinade

Erhältlich in der
Korch Frischetheke

jeweils nur
1,14€
pro 100g

Putenspieß mit Ananas

marinierte Putenbrust mit in
geräuchertem Schweinebauch
eingerollter Ananas

Erhältlich in der
Korch Frischetheke

jeweils nur
1,49€
pro 100g

Rind



Filetos mariniert

Rinderfilet in verschiedenen Marinaden

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
3,79€
pro 100g

Rumpsteak/Roastbeef

mariniert ca. 250-300g Stück, Rumpsteak vom **deutschen Rind** in verschiedenen Marinaden

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
2,59€
pro 100g

Rinderhüftspieße

zarte Rinderhüfte in Puszta-marinade mit Zwiebel und Zucchini

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,89€
pro 100g

Rinderhüft-Spieß Toskana

Rinderhüftwürfel mit in Schweinebauch **ingerollten Oliven**

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,89€
pro 100g

Wellen-Spieß Provence

marinierte Rinderhüftstreifen in Wellen gesteckt

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,89€
pro 100g

Rinderhüftsteaks

mariniert ca. 250-300g Stück in Balkanmarinade

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,94€
pro 100g

Lamm



Lammzöpfe

marinierte Lammlachse geflochten

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
2,99€
pro 100g



Lammspieße

magere Lammlachse in Würfel geschnitten, in pikanter Marinade mit Zucchini und Cocktailltomate

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
2,99€
pro 100g

Lammrückensteaks

feine Lammlachse aus dem Rücken in pikanter Marinade, 2 Scheiben ca. 400g

Erhältlich im SB-Regal

jeweils nur
2,99€
pro 100g

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nicht immer die gesamte Vielfalt unseres Grillsortiments vorrätig halten können. Alle Artikel sind aber jederzeit vorbestellbar. Oft reichen uns schon 30 Minuten, um Steaks oder Spieße ganz frisch für Sie herzurichten. Alle Angebote sind gültig, solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Schwein

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,34€
pro 100g

Ratsherrenspieße Elsass

magerer Schweinekamm, dünn geschnitten, mit Cocktailtomate und Kräuter-Marinade

Ratsherrenspieße Gyros

magerer Schweinekamm, dünn geschnitten, mit Zwiebelscheiben und Gyros-Marinade

Gyrosspieß

mageres Schnitzfleisch, frische Zwiebeln und Gyrosmarinade



Grillzopf

magerer Schweinerücken, geflochten und fertig gewürzt



Calypsospieß

magerer Schweinerücken dünn geschnitten, gefüllt mit Hackepeter

Fleischspieß mit Paprika

mageres Schnitzfleisch, Paprika und kräftige Soccer-Marinade

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,24€
pro 100g

Champignons

gefüllt mit Hackepeter, Crème fraîche und Käse

Erhältlich in der Korch Frischetheke

nur
1,19€
pro 100g

Zypernspieß

marinierter Schweinerücken mit Spargel und in geräuchertem Schweinebauch gewickelten Halloumi-Käse

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,54€
pro 100g



Gyros-Taschen

marinierter Schweinerücken gefüllt mit Krautsalat und Tzatziki

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,54€
pro 100g

Schaschlik

mageres Schnitzfleisch, Schweineleber, Kasselerbauch und frische Zwiebeln

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,24€
pro 100g

Schweinefiletspieße

zartes Schweinefilet mit würziger Steakmarinade

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,69€
pro 100g

Tapasspieße

mageres und gewürztes Schnitzfleisch abwechselnd mit Pflaumen im Speckmantel

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,59€
pro 100g

Gyrosröllchen mit Hirtenkäse

aus ausgelöstem Kotelett und Hirtenkäse mit Gyrosmarinade

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,54€
pro 100g

Halloumispieße

feinstes Schnitzfleisch abwechselnd mit Halloumikäse und Zucchini

Erhältlich in der Korch Frischetheke

jeweils nur
1,54€
pro 100g



Erhältlich im
SB-Regal

Biersteaks

Grillsteaks vom Schweinekamm in herzhafter Biermarinade mit Radeberger Pilsner, 4 Scheiben ca. 620g

jeweils nur
0,72€
pro 100g

Mexikosteaks

feine Schweinekammsteaks in herzhafter Paprika-Marinade, 4 Scheiben ca. 620g

Bärlauchsteaks

feine Schweinekammsteaks in herzhafter Bärlauch-Marinade, 4 Scheiben ca. 620g

Senfsteaks

Grillsteaks vom Schweinekamm in herzhafter Bautz'ner-Senf-Marinade, 4 Scheiben ca. 620g



Erhältlich im
SB-Regal

Camembertsteaks

Grillsteaks vom Schweinekamm in cremiger Camembertmarinade von Heinrichsthaler Käse, 4 Scheiben ca. 620g

jeweils nur
0,78€
pro 100g

Schweinerückensteaks Biermarinade

Schweinerückensteaks in herzhafter Marinade mit Radeberger Pilsner, 4er Pack ca. 620g

jeweils nur
0,92€
pro 100g

Zitronen-Lemon- Pfeffer-Steaks

Schweinerückensteaks in fruchtiger Marinade mit Zitrone, Lemon und Pfeffer, 3er Pack ca. 620g

jeweils nur
0,92€
pro 100g

Eingelegte Steaks sind auch in der Frischetheke erhältlich:

Schweinerückensteaks mariniert **1,04€**
verschiedene Marinaden, ca. 150g pro 100g

Schweinekammsteaks mariniert **0,99€**
verschiedene Marinaden, ca. 150g pro 100g

Amerikanische Spareribs

mit Korch's Hausmarinade,
vorgegart, fix & fertig für den Grill
ca. 600g Packung

schnell & lecker

Erhältlich im
SB-Regal

nur
0,88€
pro 100g



Spezialitäten zum Wochenende

Freitag und Samstag in der Frischetheke!

Italienische Bratwurst

frische Bratwurst, verfeinert mit
Tomate & Mozzarella, ca. 100g

jeweils nur
1,29€
pro 100g

Kalbsbratwurst 100%

frisch, im Saitling, 100% Kalbfleisch,
pikant gewürzt, ca. 100g

jeweils nur
1,49€
pro 100g

Lammbratwurst

frisch, im Saitling, Lamm- und Rindfleisch,
mittelgroß, ca. 100g

jeweils nur
1,44€
pro 100g

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nicht immer die gesamte Vielfalt unseres Grillsortiments vorrätig halten können. Alle Artikel sind aber jederzeit vorbestellbar. Oft reichen uns schon 30 Minuten, um Steaks oder Spieße ganz frisch für Sie herzurichten. Alle Angebote sind gültig, solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Unsere Großpacks

Einige Grillprodukte bieten wir in Großverpackungen zu unschlagbaren Preisen an:

Schweinekammsteaks Paprika

10er Pack, ca. 1,5kg

jeweils nur
0,68€
pro 100g

Schweinekammsteaks Bärlauch

10er Pack, ca. 1,5kg

jeweils nur
0,68€
pro 100g

Schweinekammsteaks Biermarinade

10er Pack, ca. 1,5kg

jeweils nur
0,68€
pro 100g

Riesenbratwurst

klassische Bratwurst mit Majoran, 8 Stück á 150g

jeweils nur
0,78€
pro 100g

Rostbratwurst

im Saitling, gebrüht, 10 Stück á 100g

jeweils nur
0,78€
pro 100g



schlemmen & sparen

Korch

IN IHRER NÄHE

Kornmarkt Bautzen

Kornmarkt 7
02625 Bautzen

Telefon 03591-532342
E-Mail kornmarktcenter@korch.de

Marktkauf Bautzen

Niederkainaer Str. 14
02625 Bautzen

Telefon 03591-274080
E-Mail mkbautzen@korch.de

Seidnitz-Center

Enderstr. 59
01277 Dresden

Telefon 0351-2056247
E-Mail seidnitzcenter@korch.de

Schillergalerie Dresden

Loschwitzer Str. 52 a
01309 Dresden

Telefon 0351-65615720
E-Mail schillergalerie@korch.de

Netto Bischofswerda

Kamenzer Str. 49
01877 Bischofswerda

Telefon 03594-714320
E-Mail nettobiw@korch.de

Altmarktgalerie

Altmarkt 25
01067 Dresden

Telefon 0351-49779996
E-Mail altmarktgalerie@korch.de

Südhöhe

Südhöhe 80
01217 Dresden

Telefon 0351-4011329
E-Mail suedhoehe@korch.de

Lidl Neustadt

Wilhelm-Kaulisch-Str. 23
01844 Neustadt

Telefon 03596-501063
E-Mail lidlneustadt@korch.de

Fleischerei Elbe Park

Peschelstr. 33
01139 Dresden

Telefon 0351-8488650
E-Mail fleischereielbepark@korch.de

Fleischer-Imbiss Elbe Park

Peschelstr. 33
01139 Dresden

Telefon 0351-8473514
E-Mail imbissfleischerelbepark@korch.de

Marktkauf Görlitz

Nieskyer Str. 100
02828 Görlitz

Telefon 03581-7610707
E-Mail mkgorlitz@korch.de

Kaufland Görlitz

Zittauer Str. 120
02827 Görlitz

Telefon 03581-7618828
E-Mail klgoerlitz@korch.de

Kugelhaus Dresden

Wiener Platz 10
01069 Dresden

Telefon 0351-43839504
E-Mail kugelhaus@korch.de

Hohenbusch-Weixdorf

Hohenbusch-Markt 1
01108 Dresden

Telefon 0351-8896175
E-Mail hohenbuschcenter@korch.de

Lausitz-Center HY

Lausitzer Platz 1
02977 Hoyerswerda

Telefon 03571-407131
E-Mail lausitzcenter@korch.de

Kaufland Zittau

Christian-Keimann-Str. 44
02763 Zittau

Telefon 03583-7961780
E-Mail klzittau@korch.de

Löbtau

Kesselsdorfer Str. 8
01159 Dresden

Telefon 0351-42438173
E-Mail loebtau@korch.de

Dresden Prohlis

Prohliser Allee 10
01239 Dresden

Telefon 0351-2729170
E-Mail prohliszentrum@korch.de

Pirna-Copitz

Äußere Pillnitzer Str. 18 a
01796 Pirna

Telefon 03501-460613
E-Mail pirnacopitz@korch.de

Netto Radeberg

Dresdner Str. 73 a
01454 Radeberg

Telefon 03528-414459
E-Mail nettoradeberg@korch.de

Dresden Nickern

Dohnaer Str. 246
01239 Dresden

Telefon 0351-2047330
E-Mail kaufparknickern@korch.de

Sachsenforum Gorbitz

Merianplatz 4
01169 Dresden

Telefon 0351-4176300
E-Mail sachsenforumgorbitz@korch.de

Werksverkauf

Großröhrsdorfer Str. 33
01454 Radeberg

Telefon 03528-448871
E-Mail werksverkauf@korch.de



Unser Heimatfleischer.

Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH
Großröhrsdorfer Straße 33, 01454 Radeberg
Telefon: (03528) 44 88 - 0