

GRILLSORTIMENT
2022



UNSERE GRILLIDEE



KIKOK-HÄHNCHEN-DÖNER VOM GRILL

Kikok-Hähnchen „Pollo-Fino“ über Nacht in Joghurt und Dönergewürz (z.B. von Ankerkraut) marinieren, aufspießen und los geht das Grillvergnügen.

Mega lecker!



KIKOK-HÄHNCHEN „POLLO-FINO“ NATUR

Oberkeule ohne Knochen mit Haut

3 - 4 Stück á ca. 100-150 g je Schale

Artikel-Nr. 12171031

ca. 3 kg je Schale

Artikel-Nr. 12171030





KIKOK-BRATWURST

im Schafssaitling

5 Stück á 90g vak
Artikel-Nr. 82020000



KIKOK-BRATWURSTSCHNECKE

im Schafssaitling

4 Stück/ Schale
Artikel-Nr. 82022000



≡ NEU IM SORTIMENT ≡

KIKOK-SPINAT-KÄSE-BRATWURST

im Schafssaitling

4 Stück á 95g vak.
Artikel-Nr. 82028000



KIKOK-BRATWURST „GROB“

im Schafssaitling

4 Stück á 80 g vak.
Artikel-Nr. 82024000



PUTEN-BRATWURST

im Schweinedarm

5 Stück á 100 g vak.
Artikel-Nr. 80010000



HÄHNCHEN-MINIFACKELN „ROT“

Hähnchen-Filetteilstück-Spieß, rot-würzig-lecker

5 Stück á ca. 50 g je Schale
Artikel-Nr. 17002031

ca. 1 kg je Schale
Artikel-Nr. 17002032



HÄHNCHEN-MINIFACKELN „GELB“

Hähnchen-Filetteilstück-Spieß, mit Curry-Marinade

5 Stück á ca. 50 g je Schale
Artikel-Nr. 17001031

ca. 1 kg je Schale
Artikel-Nr. 17001032



HÄHNCHEN-SPIEß „TOMATE“

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten, pikant mariniert,
feines Tomatenaroma

ca. 1 kg je Schale
Artikel-Nr. 17007032

UNSERE GRILLIDEE

HÄHNCHEN AUS DEM DUTCH OVEN

Mit einem Messer oder einer Geflügel-schere das Rückgrat entfernen und durch etwas Druck auf die Brust das Hähnchen flach drücken und kräftig würzen. Den Dutch Oven z. B. mit Bacon, Zwiebeln und Kartoffeln füllen und das Hähnchen oben drauf legen.

Und ab ins Feuer damit!



Bitte beachten Sie, dass die Vorbestellungen für unsere marinierten Artikel immer am Vortag (bei Versand Montag = Freitag) bis spätestens 17 Uhr vorliegen müssen.



HÄHNCHEN-„FEUER-FILET“

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten in würzig scharfer Marinade

2 Stück á ca. 150 g je Schale
Artikel-Nr. 17023031

ca. 1,3 kg je Schale
Artikel-Nr. 17023032



HÄHNCHENFILET „CURRY“

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten mit Curry-Marinade, mild und saftig

2 Stück á ca. 150 g je Schale
Artikel-Nr. 17020031

ca. 1,3 kg je Schale
Artikel-Nr. 17020032



HÄHNCHENFILET „KRÄUTER-BUTTER-ART“

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten mit einer Kräuter-Butter-Marinade

2 Stück á ca. 150 g je Schale
Artikel-Nr. 17021031

ca. 1,3 kg je Schale
Artikel-Nr. 17021032



HÄHNCHEN-GRILL-STEAK „GOURMET“

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen mit Haut, würzig mariniert

3 - 4 Stück je Schale
Artikel-Nr. 17010031

ca. 1,5 kg je Schale
Artikel-Nr. 17010032



HÄHNCHEN-GRILL-STEAK „KNOBLAUCH“

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen mit Haut,
mariniert mit der Knobi-Kräuter Würzcreme-Paste

ca. 1,5 kg je Schale
Artikel-Nr. 17019032



KIKOK-HÄHNCHEN-FLÜGEL MARINIERT

mit der Hähnchen-Marinade „Borgmeier“ verfeinert

5 - 6 Stück, ca. 500 g je Schale
Artikel-Nr. 12600131 -

ca. 3 kg je Schale
Artikel-Nr. 12600130



KIKOK-HÄHNCHEN-STEAK „TOMATE“

ganze Keule ohne Knochen mit Haut, mariniert, Tomatenaroma

8 - 10 Stück je Schale
Artikel-Nr. 17601032



KIKOK-HÄHNCHEN-STEAK NATUR

ganze Keule ohne Knochen mit Haut

2 Stück je Schale
Artikel-Nr. 12101031

8 - 10 Stück je Schale
Artikel-Nr. 12101030

UNSERE GRILLIDEE

GRIECHISCHE KIKOK-HÄHNCHEN

„POLLO-FINO“ AUS DEM DUTCH OVEN

Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Zucchini klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In den Dutch Oven geben. Die Pollo-Fino einölen und z. B. mit dem Kikok-Brathähnchengewürzsalz würzen. Auf das Gemüsebett legen, mit Feta bestreuen **und anfeuern.**

Bitte beachten Sie, dass die Vorbestellungen für unsere marinierten Artikel immer am Vortag (bei Versand Montag = Freitag) bis spätestens 17 Uhr vorliegen müssen.

UNSERE MARINADEN DER SAISON



HÄHNCHEN-MARINADE BORGMEIER

typischer Brathähnchengeschmack, 4 kg/ Eimer

Artikel-Nr. 84003020



MEXIKO-MARINADE

sehr würzig mit milder Schärfe, 4 kg/ Eimer

Artikel-Nr. 84003013



CURRY-MARINADE BORGMEIER

Glanzmarinade, 4 kg/ Eimer

Artikel-Nr. 84003015



KRÄUTERMARINADE MIT BUTTERNOTE

intensive Butternote und feine Kräuter, 2 kg/ Beutel

Artikel-Nr. 84003017



KNOBI-KRÄUTER WÜRZCREME-PASTE

Knoblauch-Kräuter, 4 kg/ Eimer

Artikel-Nr. 84003022

Unsere Marinaden enthalten keine Allergene und sind ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe ("E-Nummern").



AKROPOLIS-GYROS-MARINADE

Mittelmeearoma mit viel Oregano, 4 kg/ Eimer-

Artikel-Nr. 84004005



TOMATEN-MARINADE

volles Tomatenaroma, 4 kg/ Eimer

Artikel-Nr. 84005015



PIRI-PIRI-MARINADE

rot und scharf, 2 kg/ Beutel

Artikel-Nr. 84003007

Unsere Marinaden enthalten keine Allergene und sind ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe ("E-Nummern").

UNSERE GRILLIDEE

SCHNELLES HÄHNCHEN-WOK-GERICHT VOM GRILL

Hähnchenfilet in Streifen schneiden. Mit der Gewürzsauce Tikka Masala marinieren. 1 Glas Bambussprossen und Bohnenkeime zum Hähnchen geben und im Wok ab auf den Grill. **Endlich mal Abwechslung auf dem Grill.**

