



KORCH
Einfach besonders.

WIR HABEN,

WAS DU LIEBST!

Einfach Grillen. Besonders lecker.

Rezepte

Special-Cuts

Tipps

Angebote

Marinaden-Service



LIEBE STEAK- FREUNDE & GRILL- GENIEßERINNEN

Die Abende werden länger, die Nächte werden lau und überall duftet es verführerisch nach Gegrilltem. Die schönste Zeit des Jahres hat begonnen. Wir halten auch in diesem Jahr wieder ein riesiges Angebot an Steaks, Grillspießen, gefüllten Fleischtaschen und leckeren Bratwurstspezialitäten für Sie bereit. Das Highlight für diese Saison sind unsere Special-Cuts vom Rind – also spezielle Zuschnitte, bei denen das Herz jedes Steakliebhabers höher schlägt. Wie Sie es von uns gewöhnt sind, in absoluter Topqualität und natürlich von bäuerlichen Betrieben aus der Region. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit diesen exklusiven Steakvariationen.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren. Wir wünschen Ihnen eine leckere Grillsaison 2021.

Ihre Korch Fachfleischerei



Thomas Menzer

Als Betriebsleiter verantworte ich alle Herstellungsprozesse im Stammbetrieb in Radeberg und den gesamten Fleischeinkauf. Ich bin viel unterwegs und kontrolliere unsere Erzeuger- und Schlachtbetriebe. Durch diesen engen Kontakt, haben Sie die Sicherheit, dass in unseren Filialen ausschließlich bestes Qualitätsfleisch über die Theke geht.

INHALT

RINDFLEISCH

Luxus für die Zunge _____	4
Was sind Special-Cuts? _____	5

UNSERE SPECIAL-CUTS

Besondere Zuschnitte vom Rind aus der Region _____	6
---	---

MARINADEN-SERVICE _____ 12

GRILLSPEZIALITÄTEN VON RIND & KALB _____ 14

DAS PERFEKT GEGRILLTE RINDERSTEAK _____ 15

REZEPT: Chimichurri-Steaksauce _____ 17

VIELSEITIG UND LECKER Grillprodukte vom Schwein _____ 18

SPAREN IM GROßPACK _____ 20

REZEPT: Blitz-Aioli-Dip _____ 21

SPIEßE & SPECIALS Maximale Abwechslung mit unseren Grillkreationen _____ 22

GRILL-SONDERBONUS _____ 25

STEAKSPEZIALITÄTEN _____ 26

KORCHS BRATWÜRSTE _____ 28



RINDFLEISCH

Luxus für die Zunge

Wir bei Korch verwenden für unsere Rindersteaks regionales Färsenfleisch. Färsen sind junge Kühe, die noch nicht gekalbt haben. Darum ist ihr Fleisch deutlich zarter und etwas magerer als das von Jungbullen oder Ochsen. Färsen stehen fast das ganze Jahr auf der Weide. Das macht ihr Fleisch besonders aromatisch. Feine Zungen können sogar herausschmecken was die Tiere gefressen haben.

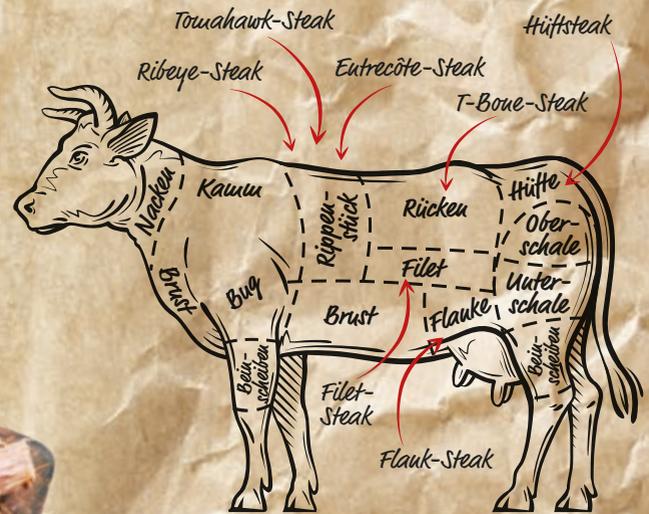
Die klassischen Rindersteaks werden kurz gebraten. Darum verwendet man eher Zuschnitte aus dem Rippenbereich, dem Rücken oder der Hüfte. Deutlich besser als dünne Steaks, sind dickere Fleischscheiben von 4 bis 6 cm. So lässt sich der gewünschte Gargrad besser kontrollieren und das eingelagerte Fett hat mehr Zeit, sich im Fleisch zu verteilen. Und keine Angst vor Fett! Es ist Geschmacksträger, schützt das Fleisch und macht es wunderbar saftig.



Was sind Special-Cuts?

Lange Zeit mussten Steaks besonders mager sein. Das war das Mantra zur gesunden Ernährung. Inzwischen geht der Trend wieder zum Genuss und das Fleisch darf ruhig etwas fetter sein. Passend dazu bieten wir Ihnen unsere Special-Cuts an.

Die besten von ihnen werden aus dem Rippenbereich und dem vorderen Rücken geschnitten und zeichnen sich durch eine kräftige Marmorierung aus. Das macht die Steaks besonders saftig und sehr aromatisch.



TIPP:

Das imposante Fleischstück ist etwa 5-6 cm dick und ca. 1.200 Gramm schwer. Ideal zum Teilen. Nach dem Grillen quer zur Fleischfaser tranchieren.



2,89 €
pro 100 g

TIPP:

Wir schneiden das Steak in etwa 4-6 cm dicke Scheiben. Damit ist es ca. 500 Gramm schwer. Auch hier empfiehlt es sich, das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser zu tranchieren.



2,99 €
pro 100 g

UNSERE SPECIAL-CUTS

*Besondere Zuschnitte vom
regionalen Rind*

Tomahawk-Steak

Es ähnelt in seiner Form dem Wurfbeil der amerikanischen Ureinwohner. Daher auch der Name. Der imposante Cut ist im Grunde ein Entrecôte-Steak aus dem Zwischenrippenbereich, bei dem der große Rippenknochen stehen bleibt. Ein absolutes Highlight für Steakliebhaber. Das Fleischteil ist kräftig marmoriert. Das macht es besonders geschmackvoll und saftig. Der große Knochen verleiht dem Steak einen intensiven, fast schon animalischen Fleischgeschmack.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

Entrecôte-Steak

Es wird wie das Tomahawk-Steak aus dem Zwischenrippenbereich geschnitten, nur der Knochen wird ausgelöst. Es besteht aus mehreren Muskelsträngen, die in der Textur alle leicht unterschiedlich sind - von zart bis kernig im Biss. Charakteristisch ist die kräftige intramuskuläre Marmorierung. Das Fett macht diesen Cut besonders zart und saftig. Ein gutes Entrecôte hat einen intensiven Fleischgeschmack.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

UNSERE SPECIAL-CUTS

*Besondere Zuschnitte vom
regionalen Rind*

Ribeye-Steak

Es wird aus dem vorderen Rippenbereich, direkt im Anschluss an den Kamm geschnitten. Dadurch ist es noch stärker marmoriert. Charakteristisch ist der deutliche Fettkern – das Auge (engl. Eye), daher der Name Ribeye. Das Fett macht diesen Cut besonders zart und saftig. Durch den intensiven Fleischgeschmack ist das Steak bei Kennern extrem beliebt.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

T-Bone-Steak

Es hat seinen Ursprung in der amerikanischen Steak-Kultur. Es wird aus dem vorderen Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet, getrennt durch den T-förmigen Knochen. Der gibt dem Steak seinen Namen. Der Knochen sorgt für einen intensiven, fast animalischen Fleischgeschmack. Das eingelagerte Fett macht das Steak zart und saftig.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

TIPP:

Wir schneiden das Steak in etwa 4-6 cm dicke Scheiben. Damit ist es ca. 500 Gramm schwer. Unsere Empfehlung: Das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser tranchieren.

**2,89 €
pro 100 g**

Ribeye-Steak

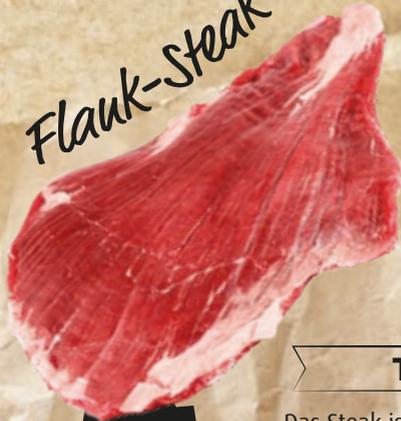
TIPP:

Wir schneiden das Steak in etwa 5-6 cm dicke Scheiben. Damit ist es ca. 800 Gramm schwer. Auch hier der Tipp: Das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser tranchieren.

**2,89 €
pro 100 g**

T-Bone-Steak

Flauk-Steak



2,29 €
pro 100 g

TIPP:

Das Steak ist etwa 3 cm dünn und wiegt ca. 300 Gramm. Unsere Empfehlung: Das Steak nach dem Grillen quer zur Fleischfaser sehr dünn tranchieren.

Filet-Steak im Speckmantel



4,49 €
pro 100 g

TIPP:

Wir schneiden das Steak in etwa 3-4 cm dicke Scheiben. Damit ist es ca. 200 Gramm schwer und die ideale Portion für eine Person.

UNSERE SPECIAL-CUTS

*Besondere Zuschnitte vom
regionalen Rind*

Flauk-Steak

Hierfür braucht es Profis beim Zuschnitt und beste Fleischqualität. Die langen Fleischfasern neigen sonst dazu, zäh zu werden. Unser regionales Färnsfleisch verspricht das ideale Steak – zart, mit kernigem Biss. Das Steak aus dem hinteren Teil der Bauchdecke, ist recht mager, belohnt aber mit einem intensiven Fleischgeschmack. Weil es sehr flach ist, braucht es etwas Grillerfahrung. Zeit und Temperatur immer im Auge behalten!

Perfekter Gargrad: medium,
Kerntemperatur 56 - 58°C

Filet-Steak im Speckmantel

Filet ist besonders edel aber auch sehr mager. Darum umwickeln wir es mit Grünem Speck (gesalzener, ungeräucherter Speck). Der schützt das Fleisch und macht es saftig. Das Fleisch ist sehr zart und zergeht auf der Zunge. Es schmeckt aromatisch nach Rind, mit einer dezenten Note von Leber.

Perfekter Gargrad: medium rar,
Kerntemperatur 54 - 56°C

FÜR JEDEN GESCHMACK DIE RICHTIGE WÜRZE

Korchs Marinaden-Service

Egal welches Fleisch – ob Schwein, Rind, Kalb, Lamm oder Geflügel – wir schneiden es ganz nach Ihren Wünschen zu und machen es mit Ihrer Lieblingsmarinade an.

Unsere Marinaden für die Grillsaison:

EXOTISCH: *Kräuter-Curry-Marinade*

Mit feiner Kräuternote und mildem Curry, die ideale Würze für zartes Geflügel oder Schweinerücken-Steaks.

GRIECHISCH: *Gyros-Marinade*

Wenn schon der Urlaub in den Sternen steht, holen wir uns wenigstens den Geschmack Griechenlands auf den Grill – mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Zwiebel, abgerundet mit süßem Paprika. Ideal für Schwein, Lamm, Kalb oder Geflügel.

BBQ-STYLE: *Arizona-Marinade*

Die rauchig-würzige Marinade mit Paprika, Pfeffer, Zwiebel und etwas Knoblauch passt perfekt zu etwas deftigeren Stücken, wie Kammsteaks vom Schwein, Chicken Wings oder Beef Brisket.



WÜRZIG: *Kräuterbutter-Marinade*

Unsere Universalwürze – die passt zu allem und unterstreicht mit ihrer buttrig-kräutrigen Note den Eigengeschmack der Fleischteile.

KRÄFTIG: *Knoblauch-Kräuter-Marinade*

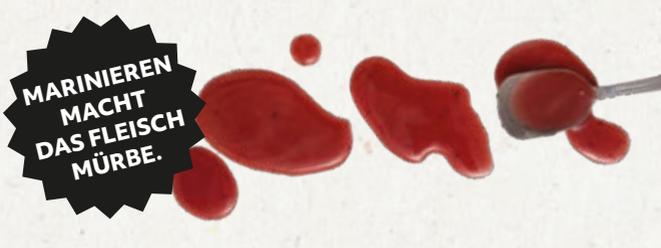
Die kräftige Knoblauch-Kräuter-Note ist das ideale Topping für kräftiges Fleisch, wie Schwein, Rind oder Lamm.

MEDITERRAN: *Knoblauch-Oregano-Chili-Marinade*

Wer die würzigen Aromen des Mittelmeerraumes liebt, ist mit dieser Marinade bestens bedient. Die passt perfekt zu Lamm, Rind, Schwein und Geflügel.

PIKANT: *Paprika-Chili-Marinade*

Die kräftige Paprika-Ziebel-Note, abgerundet mit pikanten Chillies gibt Spareribs oder Kammsteaks den richtigen Pepp. Die Würzsoße passt aber auch zu Geflügel oder Lamm.



RIND & KALB

Einfach gut. Besonders regional.



FILETOS

4,49 € / 100 g

Edles Rinderfilet, natur oder verschieden mariniert, *Frischetheke*

ROASTBEEF

2,89 € / 100 g

Als Steak geschnitten oder am Stück, *Frischetheke*

RINDERHÜFTSTEAKS

2,29 € / 100 g

natur oder mariniert, *Frischetheke*

RINDERHÜFTSPIEBE

2,29 € / 100 g

Frischetheke

ROASTBEEF

2,49 € / 100 g

mariniert in Kräuterbutter, *SB-verpackt*

KALBSHÜFTSTEAKS

2,39 € / 100 g

Frischetheke

DAS PERFEKT GEGRILLTE RINDERSTEAK

Neben der Fleischqualität, spielt auch der perfekte Zuschnitt eine wichtige Rolle. Wird ein Steak längs zur Faser zugeschnitten oder es reift zu kurz, wird es zäh und ist weniger aromatisch. In Ihrer Fachfleischerei gehen Sie auf Nummer sicher. Nehmen Sie lieber dicke Steaks (4-6 cm). Da können Sie den richtigen Garpunkt besser händeln.

Vor dem Grillen:

Damit kein Fleischsaft oder Eiweiß austritt, muss man das Fleisch auf Zimmertemperatur bringen. Also 1 bis 2 Stunden vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Vor dem Grillen trockentupfen und mit grobem Meersalz einreiben.

Vorbereitung des Grills:

Rindfleisch braucht Hitze und sollte mit mindestens 250°C gegrillt werden. Beefer oder Sizzle-Zonen arbeiten sogar mit 600 bis 800°C. Am besten den Grill in eine heiße Brat- und eine kühle Ruhezone (120 – 150°C) teilen. Erst wenn die Bratzone richtig heiß ist, das Steak auflegen. Fettbrände kann man vermeiden, wenn man eine vorgeheizte eiserne Grillplatte verwendet.

Mit Ruhe wird's perfekt:

Beim heißen Grillen zirkuliert der Bratensaft im Fleisch. Darum nach dem Grillen das Fleisch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. So bleibt der aromatische Fleischsaft im Steak.

Die Garstufen:

Es ist alles eine Frage der Temperatur. Mit einem Bratenthermometer zum Einstecken hat man sie am besten im Blick.

Blue rare 38-45°

Rare 46-52°

Medium rare 54-56°

Medium 56-58°

Medium well ab 60°

Well Done ab 65°

Richtig grillen:

Unser Steak bei direkter Hitze sehr scharf anrösten. Am besten 3-4 Minuten von jeder Seite. Für ein perfektes Grillmuster jede Seite nach der Hälfte der Zeit um jeweils 90° drehen. Nach dem Anrösten kommt das Steak in die Ruhezone und gart bei indirekter Hitze bis zum Erreichen der gewünschten Kerntemperatur nach.



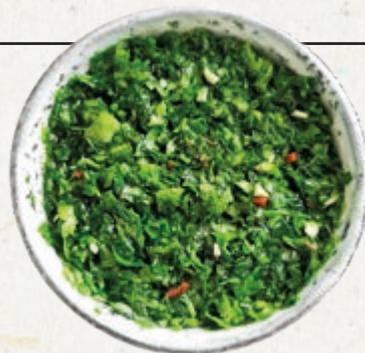
REZEPT

Chimichurri – die Steaksauce der Gauchos

Die würzige Sauce stammt aus Argentinien, basiert aber auf spanischen und italienischen Vorbildern. Die bekannteste Variante ist die Chimichurri Verde (grün). Es gibt sie aber auch als Rojo (rot) mit Tomaten und Paprika. Die Sauce passt perfekt zu gegrilltem Rindfleisch. In Argentinien wird sie aber auch gern zum marinieren von Fisch oder Geflügel verwendet.

ZUTATEN

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Limette
- hochwertiges Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Chiliflocken oder 1 frische Chilischote
- ½ TL schwarzen Pfeffer, ganze Körner



ZUBEREITUNG

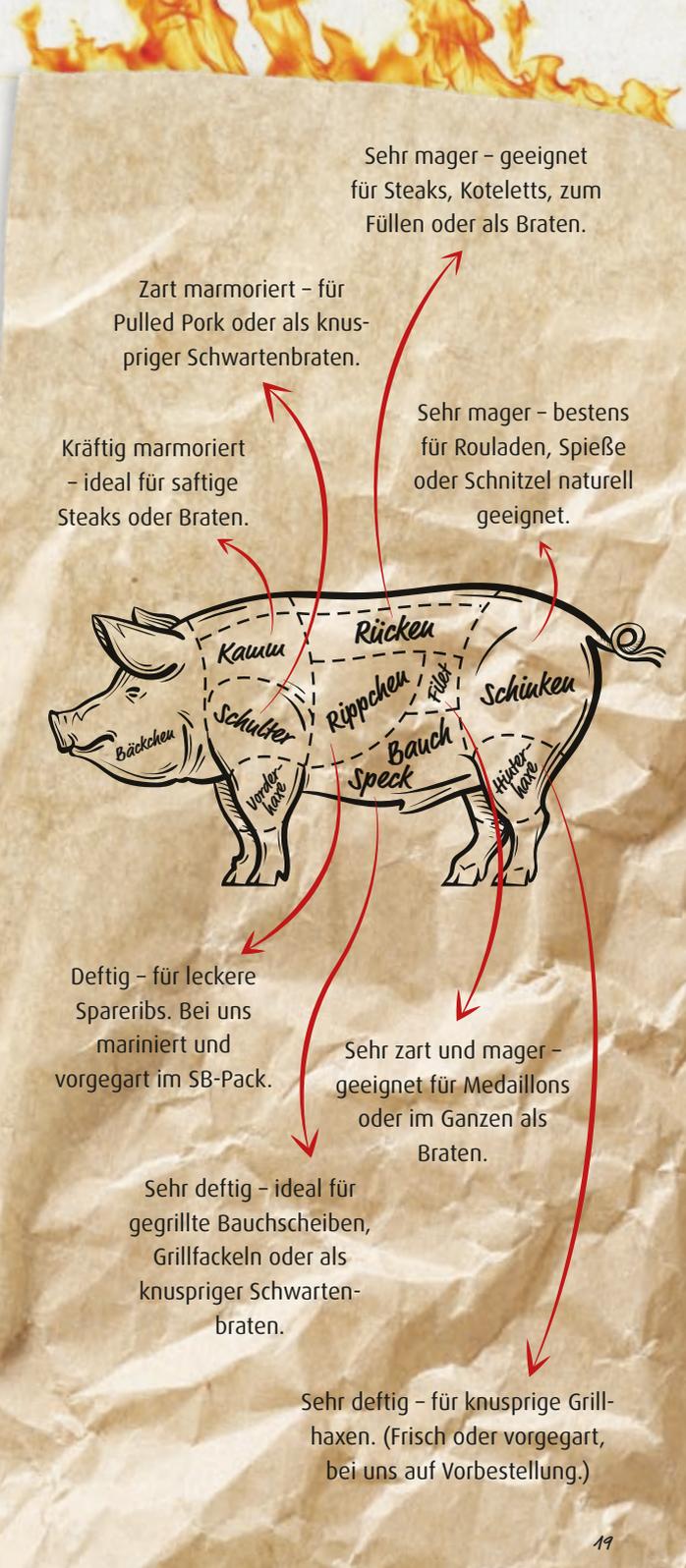
Pfeffer, Salz und die getrockneten Kräuter in einen Mörser geben und zermahlen. Jetzt die Petersilie, die Zwiebel, den Knoblauch und gegebenenfalls die Chilischote fein hacken und ebenfalls in den Mörser geben. Alles nochmals kräftig mörsern. Den Saft der Limette und das Olivenöl dazugeben und alles gut vermischen. Die Konsistenz sollte etwas dünnflüssiger als ein Pesto sein. Alles in eine Schüssel abfüllen, das Lorbeerblatt im Ganzen dazugeben und noch einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

VIELSEITIG UND LECKER

Grillprodukte vom Schwein

Auch wenn Rind, Lamm, Geflügel, Fisch oder vegetarische Produkte auf dem Vormarsch sind, in Deutschland kommt überwiegend Schweinefleisch auf den Grill. Das liegt zum Großteil an seiner ungemeinen Vielseitigkeit. Neben deftigen Stücken, wie Kamm, Bauch, Rippchen oder Haxe, sind auch die mageren Teile, wie Rücken, Filet oder Keule sehr beliebt.

Die Mitarbeiter*Innen in unseren Filialen sind unglaublich kreativ, damit noch mehr Abwechslung auf Ihren Grill kommt. Mit viel Geschmack und handwerklichem Geschick fertigen sie leckere Spieße, gefüllte Fleischtaschen und marinieren Steaks in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen. Und wie sich das für eine echte Fachfleischerei gehört, haben sie immer noch den einen oder anderen Tipp oder Zubereitungshinweis auf Lager.

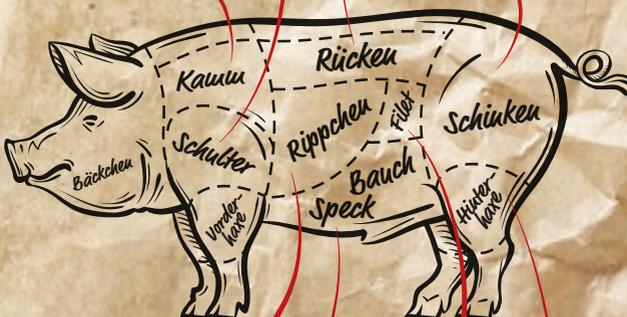


Sehr mager – geeignet für Steaks, Koteletts, zum Füllen oder als Braten.

Zart marmoriert – für Pulled Pork oder als knuspriger Schwartenbraten.

Kräftig marmoriert – ideal für saftige Steaks oder Braten.

Sehr mager – bestens für Rouladen, Spieße oder Schnitzel naturrell geeignet.



Deftig – für leckere Spareribs. Bei uns mariniert und vorgegart im SB-Pack.

Sehr zart und mager – geeignet für Medaillons oder im Ganzen als Braten.

Sehr deftig – ideal für gegrillte Bauchscheiben, Grillfackeln oder als knuspriger Schwartenbraten.

Sehr deftig – für knusprige Grillhaxen. (Frisch oder vorgegart, bei uns auf Vorbestellung.)

SPAREN IM GROßPACK

*Einfach mehr.
Besonders günstig.*

SCHWEINEKAMM- STEAKS PAPRIKA

10er-Pack, *SB-verpackt*

0,78 € / 100 g

SCHWEINEKAMM- STEAKS BÄRLAUCH

10er-Pack, *SB-verpackt*

0,78 € / 100 g

SCHWEINEKAMM- STEAKS BIER

4er-Pack, *SB-verpackt*

0,78 € / 100 g

RIESENBRATWURST

8x ca. 150g, *SB-verpackt*

0,88 € / 100 g

ROSTBRATWURST

mit Original Thüringer Majoran,
10x ca. 100g, *SB-verpackt*

0,88 € / 100 g

REZEPT

Blitz-Aioli-Dip



Aioli heißt soviel wie Knoblauch und Öl. Viel mehr an Zutaten braucht man eigentlich auch nicht für diese leckere Soße. Der Klassiker unter den Dips passt super zu mediterranen Vorspeisen, Fleisch, Gemüse oder Fisch. Wir haben ein Rezept für Sie, das ganz einfach und in kaum 5 Minuten zubereitet ist.

ZUTATEN

- 1 Ei
- 200 ml Olivenöl (Kann nach Geschmack auch teilweise oder ganz durch ein anderes relativ neutrales Öl ersetzt werden.)
- 3 – 4 Knoblauchzehen
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch schälen und in einen Mixbecher geben. Senf, Zitronensaft und die Gewürze hinzugeben und grob verrühren. Jetzt das Ei in den Becher schlagen und mit dem Öl aufgießen. Einen Mixstab am Boden des Bechers ansetzen und so lange mixen, bis sich eine Emulsion bildet. Nun den Mixstab nach oben ziehen, bis eine vollständig cremige Mayonnaise entstanden ist.

SPIEBE & SPECIALS

Einfach lecker. Besonders vielseitig.

GEMÜSESPIEBE

1,19 € / 100 g

Schwein

GRILLKARTOFFELSPIEBE

1,19 € / 100 g

vorgegarte Drillinge mit Bauchspeck umwickelt, mit getrockneten Tomaten, *Frischetheke*



HALLOUMISPIEBE

1,64 € / 100 g

Frischetheke

RATSHERRENSPIEBE ELSASS ODER GYROS

1,44 € / 100 g

Feine Streifen vom Schweinekamm in Kräuterbuttermarinade, *Frischetheke*

GYROSSPIEBE

1,44 € / 100 g

Würfel vom zarten Schweinefleisch mit Zwiebel in Gyrosmarinade, *Frischetheke*

GRILLZÖPFE

1,44 € / 100 g

Streifen vom zarten Schweinerücken, geflochten, verschieden mariniert, *Frischetheke*

CALYPSOSPIEBE

1,44 € / 100 g

Gewürzter Hackepeter mit Streifen vom zarten Schweinerücken umwickelt, *Frischetheke*

RADEBERGER GRILLFACKELN

1,44 € / 100 g

Saftiger Schweinebauch, herzhaft mariniert, *Frischetheke*

SCHWEINEFILET- SPIEBE

1,79 € / 100 g

Frischetheke

TAPASSPIEBE

1,69 € / 100 g

Backpflaume mit Bauchspeck umwickelt und Würfel vom Schweinefleisch, *Frischetheke*

GYROSROLLCHEN MIT HIRTENKÄSE

1,64 € / 100 g

Frischetheke

GYROS-TASCHEN

1,64 € / 100 g

zarter Schweinerücken mit Weißkrautsalat und Tzatziki gefüllt, in Gyrosmarinade, *Frischetheke*

SCHWEINEFILET

1,69 € / 100 g

in Kräuterbuttermarinade, ca. 500g-Stück, *SB-verpackt*

Lamm

LAMMLACHS

3,49 € / 100 g

natur oder mariniert, *Frischetheke*



LAMMSPIEBE

Frischetheke

3,49 € / 100 g

LAMMLACHSE

mariniert, 2 Stück, *SB-verpackt*

3,09 € / 100 g



Geflügel

GEFLÜGELSPIEBE MIT ZUCCHINI

Frischetheke

1,59 € / 100 g

GEFLÜGELSPIEBE MIT APRIKOSE

Frischetheke

1,59 € / 100 g

PUTENBRUST MARINIERT

Frischetheke

1,19 € / 100 g

HÄHNCHENBRUSTFILET MARINIERT

Frischetheke

1,24 € / 100 g

PUTENBRUSTFILET MARINIERT

SB-verpackt

1,12 € / 100 g

HÄHNCHENBRUSTFILET CURRY

SB-verpackt

1,12 € / 100 g

GRILL- SONDERBONUS

für Ihre Steuempelkarte

Holen Sie sich unsere Bonuskarte. Für je 10 € Einkaufswert bekommen Sie einen Stempel. Wenn Sie 12 Stempel beisammen haben, gibt's ein Geschenk:

1x 4er-Packung Kammsteaks nach Wahl und
1x 5er-Packung Bierbratwurst oder Sachsengriller
oder die bekannten Bonus-Produkte:
4x Soljanka à 400g oder
2x Jagdwurst à 500g oder
1x Knüppelsalami à 400g.

**AKTION
GÜLTIG
BIS
4.9.2021**



STEAK-SPEZIALITÄTEN

Einfach gut. Besonders saftig.

BÄRLAUCHSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

0,82 € / 100 g

BIERSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

0,82 € / 100 g

CAMEMBERTSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

0,88 € / 100 g

SENFSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

0,82 € / 100 g

MEXICOSTEAKS VOM SCHWEINEKAMM

4er-Pack, *SB-verpackt*

0,82 € / 100 g

SPARE-RIBS

mariniert und gegart

ca. 530g-Pack, *SB-verpackt*

0,98 € / 100 g



BIER-RÜCKEN-STEAKS

4er-Pack, *SB-verpackt*

1,02 € / 100 g

RÜCKENSTEAKS ZITRONE-LEMON-PFEFFER

4er-Pack, *SB-verpackt*

1,02 € / 100 g

VERSCHIEDEN MARI-NIERTE KAMMSTEAKS

Frischetheke

1,29 € / 100 g

VERSCHIEDEN MARI-NIERTE RÜCKENSTEAKS

Frischetheke

1,39 € / 100 g



MARINADEN SERVICE

Über Geschmack lässt sich trefflich streiten. Darum marinieren wir Ihre Steaks ganz nach Ihrem Geschmack – egal ob Schwein, Rind, Lamm oder Geflügel. Und wenn Sie wünschen, schneiden wir das Fleisch auch nach Ihrem Wunsch zu.



BRATWÜRSTE

*Einfach vielseitig.
Besonders traditionell.*

KORCHS FRISCHE BRATWURST GROB

120g (MO-SA), *Frischetheke*

1,29 € / 100 g

KORCHS FRISCHE BRATWURST FEIN

120g (MO-SA), *Frischetheke*

1,29 € / 100 g

ITALIENISCHE BRATWURST

mit Tomate und Mozzarella
100g (DO-SA), *Frischetheke*

1,69 € / 100 g

KÄSE-SPINAT BRATWURST

100g (DO-SA), *Frischetheke*

1,69 € / 100 g

LAMMBRATWURST MIT RINDFLEISCH

100g (DO-SA), *Frischetheke*

2,09 € / 100 g

GEFLÜGELBRATWURST

mit Zitrone und Petersilie
gebrüht, 100g (DO-SA), *Frischetheke*

1,79 € / 100 g



RIESENBRATWURST

gebrüht, 150g, *Frischetheke*

1,14 € / 100 g

ROSTBRATWURST

mit Original Thüringer Majoran,
gebrüht, 100g, *Frischetheke*

1,14 € / 100 g

SCHLESISCHE BRATWURST

gebrüht, 360g, *SB-verpackt*

3,99 € / Pack

SACHSENGRILLER

gebrüht, 450g, *SB-verpackt*

3,50 € / Pack

BIERBRATWURST

gebrüht, 450g, *SB-verpackt*

3,50 € / Pack

ELBLÄNDER KÄSEBRATWURST

gebrüht, 360g, *SB-verpackt*

3,15 € / Pack

BRATWURST 4KIDS

gebrüht, 200g, *SB-verpackt*

1,80 € / Pack



FILIALEN



BAUTZEN

*Filiale im
Kornmarkt Center*

Kornmarkt 7
02625 Bautzen
T: (0 35 91) 53 23 42

Filiale im Marktkauf

Niederkainaer Str. 14
02625 Bautzen
T: (0 35 91) 27 40 80

BISCHOWSWERDA

Filiale im NETTO

Kamenzer Str. 49
01877 Bischofswerda
T: (0 35 94) 71 43 20

DRESDEN

Filiale Löbtau

Kesselsdorfer Str. 8
01159 Dresden
T: (03 51) 42 43 81 73

*Filiale Fleischerei
Elbepark*

Peschelstr. 33
01139 Dresden
T: (03 51) 8 48 86 50

Filiale Seidwitzcenter

Enderstr. 59
01277 Dresden
T: (03 51) 2 05 62 47

*Filiale Schillergalerie
am Schillerplatz*

Loschwitzer Str. 52 A
01309 Dresden
T: (03 51) 65 61 57 20

*Filiale im
Prohlis-Zentrum*

Prohliser Allee 10
01239 Dresden
T: (03 51) 2 72 91 70

*Filiale im
Kaufpark Nickeru*

Dohnaer Str. 246
01239 Dresden
T: (03 51) 2 04 73 30

*Filiale Sachsen-
forum Gorbitz*

Merianplatz 4
01169 Dresden
T: (03 51) 4 17 63 00

*Filiale im Hohenbusch
Center Weixdorf*

Hohenbusch-Markt 1
01108 DD-Weixdorf
T: (03 51) 8 89 61 75

Filiale im Kugelhaus

Wiener Platz 10
01069 Dresden
T: (03 51) 43 83 95 04

Filiale Südhöhe

Südhöhe 80
01217 Dresden
T: (03 51) 4 01 13 29

GÖRLITZ

Filiale im Neißepark

Nieskyer Str. 100
02828 Görlitz
T: (0 35 81) 3 75 95 42

HOYERSWERDA

*Filiale im
Lausitz-Center*

Lausitzer Platz 1
02977 Hoyerswerda
T: (0 35 71) 40 71 31

NEUSTADT/SA.

Filiale am Lidl

Wilhelm-Kaulisch-Str. 23
01844 Neustadt
T: (0 35 96) 50 10 63

PIRNA-COPITZ

Filiale im NETTO

Äußere Pillnitzer Str. 18 A
01796 Pirna-Copitz
T: (0 35 01) 46 06 13

RADEBERG

Filiale im NETTO

Dresdner Str. 73 A
01454 Radeberg
T: (0 35 28) 41 44 59

WERKSVERKAUF

Großröhrsdorfer Str. 33
01454 Radeberg
T: (0 35 28) 44 88 71

ZITTAU

Filiale im Kaufland

Christian-Keimann-Str. 44
02763 Zittau
T: (0 35 83) 7 96 17 80

IMPRESSUM

Herausgeber (V.i.s.d.P.): Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Großröhrsdorfer Str. 33, 01454 Dresden

Gestaltung und Satz: Jagdfieber GmbH & Co. KG,
www.jagd-fieber.com

Bildnachweis: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH,
Tobias Ritz, Adobe Stock

Druckerei: Druckhaus Central GmbH,
www.druckhaus-central.de

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier (Circle-Offset) aus 100%
Altpapier.

www.korch.de

facebook.com/korch.de





GESCHMACKVOLL

DURCH DEN SOMMER

Einfach Grillen. Besonders lecker.

*Marinaden-
Service*

Special-Cuts



Rezepte

Angebote

Tipps