

Katenrauch-Spezialitäten

**Familienbetrieb
in dritter Generation**

Schinkenräucherei Langer

Holmkamp 9 · 23701 Süsel-Ottendorf · Tel. (04524) 363
Fax (04524) 1818

Holsteiner Katenschinken



NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

gültig ab 1.5.2018

Montag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags 15.00 – 18.00 Uhr
Dienstag	vormittags geschlossen	nachmittags geschlossen
Mittwoch	vormittags geschlossen	nachmittags geschlossen
Donnerstag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags 15.00 – 18.00 Uhr
Freitag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags 15.00 – 18.00 Uhr
Samstag	vormittags 8.00 – 13.00 Uhr	nachmittags geschlossen
Sonn- und feiertags geschlossen		

**Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.schinken-langer-ostholstein.de**

Holsteiner Katenrauschschinken

seit 1958 nach überlieferter
Familientradition im
Naturreifeverfahren hergestellt.
In unserem Meisterbetrieb bieten wir
für Sie an:

Holst. Katenschinken im Ganzen
Papenschnitt vom Katenschinken
im Stück oder in Scheiben
Kappe vom Katenschinken
im Stück oder in Scheiben

So wird bei uns ein Schinken zu einer geräucherten Köstlichkeit:

Bei der Auswahl der Rohschinken
achten wir besonders auf Frische,
Konsistenz, pH-Wert, Fettbesatz
und Zuschnitt. Der pH-Wert gibt uns
eine zuverlässige Aussage über die
Fleischqualität. Jeder Schinken wird
bei uns von Hand eingepökelt und
nicht gespritzt.

Wir verwenden beim Pökeln reines
Speisesalz, etwas
Salpeter (für Umrö-
tung und Aroma-
bildung), etwas
Zucker und eine
Naturgewürz-
mischung. Die
Pökelzeit beträgt
je nach Größe 2
bis 3 Wochen.

Anschließend lassen wir
die Schinken 10 Tage „nachbrennen“.
Das bedeutet: kein Salz mehr, der
Salzgehalt der Pökelzeit dringt dabei
bis zum Schinkenkern durch und
macht ihn zart.



Nun werden die Schinken ca.
12 Stunden gewässert, da sonst die
äußere Schicht im Geschmack zu
kräftig wird. Im Kaltrauch werden
sie dann mit reiner, trockener
Buchenspäne (kein Holz, sonst
entsteht Schnell- oder Schwitzrauch)
ca. 8 bis 10 Wochen bei natürlicher
Belüftung geräuchert. Dabei reifen
die Schinken und entwickeln sich
zu unseren mild-aromatischen
Ottendorfer Katenrauschschinken,
die Sie exklusiv bei uns erhalten.

Es handelt sich bei unseren
Schinkenspezialitäten nicht um
Industrieware, sondern um hand-
werklich hergestellte Köstlichkeiten,
die nach jahrzehntealten
Familienrezepten hergestellt werden.

**Natürlich bieten wir nicht nur
Schinken, sondern auch andere
hausgemachte Holsteiner
Spezialitäten aus unserer
Räucherei an –
alles aus erstklassigen,
natürlichen Zutaten hergestellt.**

Präsentkörbe

Wir erstellen Präsentkörbe in jeder Preislage, für jeden Anlass, nach Ihren Wünschen. Auch für Firmen als Präsente, für Kunden oder Mitarbeiter.

Verkauf und Versand

Gerne können Sie sich unsere Schinken- und Wurstwaren auch nach Hause schicken lassen.

Viele Artikel können Sie bei uns probieren.



Wir beraten Sie gerne beim Kauf eines ganzen Katenschinkens.

Auf Wunsch wird der Schinken fachgerecht zerlegt und in Stücke oder Scheiben geschnitten und dann portionsweise vakuumverpackt.

Bei einem Warenwert bis **49,99 €** sind **2 Vakuum-Verpackungen inklusive**.
Bei einem Warenwert ab **50,00 €** sind **6 Vakuum-Verpackungen inklusive**.
Danach berechnen wir pro Vakuumtüte 50 Cent.



Schinken (im Stück oder in Scheiben, auch kleine Mengen) und viele andere Artikel versenden wir auf dem Postweg. – Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne:

Telefon (04524) 363.

Lassen Sie uns bei Ihrer Schinkenbestellung Ihre Geschmacksvorstellung wissen.

Bevorzugen Sie einen festen oder etwas weicheren Schinken, einen mageren oder etwas fetteren, einen milden oder einen herzhaften Schinken?

Lassen Sie es uns wissen, wir haben auch für Ihren Geschmack den richtigen Schinken!



Katenrauch-Spezialitäten

**Familienbetrieb
in dritter Generation**

Schinkenräucherei Langer

Holmkamp 9 · 23701 Süsel-Ottendorf · Tel. (04524) 363 · Fax (04524) 1818

Seit 1958 werden in unserem handwerklichen Familienbetrieb Holsteiner Katenrauchschinken nach dem gleichen Rezept erfolgreich produziert.



Öffnungszeiten:

Montag, Donnerstag und Freitag
von 8 bis 13 Uhr und
von 15 bis 18 Uhr.

Samstag von 8 bis 13 Uhr.

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Sonn- und feiertags geschlossen.

→
Sie finden uns an der L309 zwischen
Süseler Baum und Pönitz, Abfahrt
Ottendorf, Nähe Wasserskillift,
ca. 10 Minuten von Scharbeutz.



Katenrauch-Spezialitäten

Schinkenräucherei Langer

Holmkamp 9 · 23701 Süsel-Ottendorf · Tel. (04524) 363 · Fax (04524) 1818

SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Bitte Menge angeben.

Holsteiner Katenschinken im Ganzen komplett in Scheiben geschnitten

100 g 1,40 €

Gewicht ca. 8 bis 10 kg. Auf Wunsch fachmännisch vom Knochen gelöst, komplett in Scheiben geschnitten. Für Sie portioniert und vakuumverpackt. Falls nicht anders von Ihnen angegeben, schneiden wir den kompletten Schinken auf 2,5 mm auf und vakuumieren ihn zu je 10 Scheiben.

- würzig/fest ca. 8 kg
 milde/weich ca. 10 kg

Holsteiner Katenschinken im Ganzen komplett in Stücke zerlegt

100 g 1,40 €

Gewicht ca. 8 bis 10 kg. Auf Wunsch fachmännisch zerlegt, vom Knochen gelöst, in 3, 4, 5 oder 6 Teile portioniert und vakuumverpackt.

- in Teile
 würzig/fest ca. 8 kg
 milde/weich ca. 10 kg

Pape im Stück vom Holsteiner Katenschinken

100 g 3,10 €

Das Beste vom Holsteiner Katenschinken mit Schwarte und ohne Knochen. Eine ganze Pape wiegt ca. 3,8 kg. Verkauf von Stücken ab 1 kg/Stck.

- würzig/fest
 milde/weich

Pape in Scheiben vom Holsteiner Katenschinken

100 g 3,95 €

Das Beste vom Katenschinken in Scheiben geschnitten ohne Schwarte und ohne Knochen. Für Sie in Scheiben geschnitten, portioniert und vakuumverpackt.

- würzig/fest
 milde/weich

Kappe im Stück vom Holsteiner Katenschinken

100 g 2,10 €

Der untere Teil vom Katenschinken mit Schwarte und ohne Knochen. Die Kappe ist der meist etwas herzhaftere und etwas durchwachsenere Teil vom Katenschinken. Eine ganze Kappe wiegt ca. 2,5 kg. Verkauf von Stücken ab 0,5 kg/Stck.

- würzig/fest
 milde/weich

Kappe in Scheiben vom Holsteiner Katenschinken

100 g 2,85 €

Der untere Teil vom Katenschinken ohne Schwarte und ohne Knochen. Die Kappe ist der meist etwas herzhaftere und etwas durchwachsenere Teil vom Katenschinken. Für Sie in Scheiben geschnitten, portioniert und vakuumverpackt.

- würzig/fest
 milde/weich

WURSTSPEZIALITÄTEN

Menge

Ottendorfer Bauernmettwurst in Scheiben,

100 g 2,45 €

Hergestellt aus reinem Schweinefleisch. Eine milde, magere, schnittfeste Mettwurst, über Buchenspäne geräuchert.

Ottendorfer Bauernmettwurst 900 g Stück

Stück 13,00 €

Hergestellt aus reinem Schweinefleisch. Eine milde, magere, schnittfeste Mettwurst, über Buchenspäne geräuchert. Mindestgewicht 900 g.

www.schinken-langer-ostholstein.de

Menge

Ottendorfer Bauernmettwurst klein 400 g Stück Stück **6,95 €**

Hergestellt aus reinem Schweinefleisch. Eine milde, magere, schnittfeste Mettwurst, über Buchenspäne geräuchert. Mindestgewicht 400 g.

Ottendorfer Katenrauchmettwurst 100 g **2,85 €**

Hergestellt aus Schweinefleisch und Rindfleisch.
Die Katenrauchmettwurst ist eine magere, schnittfeste, würzige Mettwurst mit Senfkörnern, ca. 2,2 kg

Ottendorfer Knoblauchwurst 100 g **2,45 €**

Die Krakauer mit Knoblauch ist eine schnittfeste, geräucherte Mettwurst mit Knoblauch, aus Schweinefleisch hergestellt. Ganze Wurst ca. 350 – 400 g

Bierknacker mit ganzem Kümmel 100 g **2,10 €**

Bierknacker sind aus Schweinefleisch hergestellt und über Buchenspäne geräuchert. Der ganze Kümmel gibt ihnen einen besonderen Geschmack. Stück ca. 60 g

Truthahnsalami 100 g **2,60 €**

Die Truthahnsalami ist eine feste, magere Salami, aus Truthahnfleisch hergestellt. Mit Knoblauch. Ca. 1,2 kg.
Verkauf auch in kleinen Stücken oder in Scheiben.

Pfeffersalami 100 g **2,60 €**

Die Pfeffersalami ist eine feste Salami aus Schweinefleisch, im Pfeffermantel und mit Knoblauch. Ca. 1,8 kg. Verkauf auch in kleinen Stücken oder in Scheiben.

Hirschsalami 100 g **2,60 €**

Die Hirschsalami ist eine feste, geräucherte Mettwurst mit Knoblaucharoma. Sie wird aus Hirschfleisch und Schweinespeck hergestellt. Stück ca. 250 g.

Holsteiner Rauchenden 100 g **1,65 €**

Die Rauchenden sind kleine Mettwürste, aus reinem Schweinefleisch hergestellt. Sie werden über Buchenspäne milde geräuchert und heiß zu Grünkohl oder Sauerkraut gereicht. Stück ca. 65 g.

Holsteiner Pfefferbeißer 100 g **2,60 €**

Der Pfefferbeißer ist eine luftgetrocknete, schnittfeste Mettwurst mit ganzen Pfefferkörnern, aus Schweinefleisch hergestellt. Dünne Würste, ca. 300 g. Verkauf auch in kleinen Stücken.

Notizen:

Blutwurst	100 g 1,75 €	
In Naturdärme gefüllt, herzhaft gewürzt und über Buchenspäne geräuchert. Ganze Wurst ca. 350 g. Verkauf auch in kleineren Stücken.		
Kümmelsülze	100 g 1,80 €	
Die Kümmelsülze ist eine magere Sülze aus Vorderschinkenstücken, die mit Kümmel herzhaft gewürzt ist. Verkauf in Stücken oder in Scheiben.		
Bauernsülze	100 g 1,80 €	
Eine säuerliche Sülze aus Schweinefleisch mit Gewürzgurkenstückchen, Senfkörnern und Petersilie. Verkauf in Scheiben oder in Stücken.		
Große Schinkenstreichmettwurst	100 g 1,85 €	
Eine grobe Streichmettwurst, hergestellt aus Bauch- und Schinkenfleisch. Ganze Wurst ca. 600 g. Verkauf auch in kleineren Stücken.		
Hamburger gekochte Streichmettwurst	100 g 1,75 €	
Die Hamburger Gekochte ist eine gekochte Streichmettwurst, mild geräuchert und aus Schweinefleisch und Speck hergestellt. Ca. 0,6 kg.		
Ottendorfer Hausmacher Kringelleberwurst	100 g 1,50 €	
Die Kringelleberwurst wird nach Hausmacher Rezeptur hergestellt, mit frischen Zwiebeln, Majoran und Thymian herzhaft abgeschmeckt. Ca. 250 g/Kringel.		
Ottendorfer Pfeffersäckchen	Stück 2,20 €	
Das Pfeffersäckchen ist eine feine, geräucherte Streichmettwurst aus Schweinefleisch und Speck mit ganzen, grünen Pfefferkörnern. Mindestgewicht 150 g/Stück.		

LECKERES AUS DEM RAUCH

Menge

Katenrauchspeck (Fetter Speck)	100 g 1,30 €	
Extra dicker, fetter, geräucherter Speck.		
Schinkenabschnitte für den Suppeneintopf	Stück 2,30 €	
Eisbein, Knochen und Schwarten vom KatenSchinken. 1,5 kg Packung.		
Katengeräuchertes Bauchfleisch	100 g 1,55 €	
Der Katenrauchspeck ist milde gesalzen und wird über Buchenspäne geräuchert.		
Geräucherte Schweinebacke	100 g 1,30 €	
milde gesalzen und geräuchert für Ihr Grünkohlessen.		

SCHMALZSPEZIALITÄTEN

Menge

Ottendorfer Griebenschmalztopf	150 g Glas 2,95 €	
aus frischen Schweineflomen mit Äpfeln und Zwiebeln		

SPEZIALITÄTEN IN GLÄSERN

Menge

Ottendorfer Eisbein im Glas			
Mageres Eisbeinfleisch in Aspick eingekocht mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeer, Nelke und Liebstöck abgeschmeckt.	450 g Glas	7,80 €	<input type="radio"/>
	900 g Glas	13,80 €	<input type="radio"/>
Holsteiner Sauerfleisch im Glas	160 g Glas	4,60 €	<input type="radio"/>
Mageres Bauchfleisch in Scheiben geschnitten und in einem säuerlichen Aspick im Glas eingekocht.	450 g Glas	6,90 €	<input type="radio"/>
	900 g Glas	11,40 €	<input type="radio"/>
Holsteiner Grützwurst, weiß, im Glas	350 g Glas	4,65 €	<input type="radio"/>
Wird gebraten und mit Bratkartoffeln serviert.	700 g Glas	7,65 €	<input type="radio"/>
Holsteiner Grützwurst, rot, im Glas	350 g Glas	4,65 €	<input type="radio"/>
Wird gebraten und mit Bratkartoffeln serviert.	700 g Glas	7,65 €	<input type="radio"/>
Holsteiner feine Leberwurst	150 g Glas	2,95 €	<input type="radio"/>
Holsteiner grobe Leberwurst	150 g Glas	2,95 €	<input type="radio"/>
Holsteiner gekochte Mettwurst	150 g Glas	2,95 €	<input type="radio"/>
Ottendorfer Schmalzfleisch	150 g Glas	2,95 €	<input type="radio"/>
Würzige Zwiebelwurst	150 g Glas	2,95 €	<input type="radio"/>

ETWAS NETTES ZUM VERSCHENKEN

Ottendorfer Katenschinkenteller	250 g Stück	8,00 €	<input type="radio"/>
	400 g Stück	12,00 €	<input type="radio"/>