

Teil 4: Schweine-Erzeugerbetriebe aus bäuerlicher Tradition

am Beispiel des bäuerlichen Familienbetriebs »Weber« in Mittelfranken

Jeden Monat wollen wir Ihnen Wissenswertes rund um das Thema Genuss und Qualität von Fleisch vermitteln und Ihnen ein **StaufenFleisch**-Kochrezept unseres Sternekochs Helmut B. Schulz präsentieren.

Bei **StaufenFleisch** legen wir seit Anbeginn großen Wert auf eine natürliche Art der Tierhaltung, Aufzucht und Fütterung. Unser **StaufenFleisch**-Familienbetrieb Weber setzt bei seiner Schweinehaltung auf absolute Hygiene im Stall. Im Jahr 2006 hat sich Vater Ludwig Weber und sein Sohn auf die Schweinemast spezialisiert. „Früher war unser Bauernhof ein Gemischtbetrieb aus Milchvieh und Bullenmast, heute konzentrieren wir uns der Qualität und Hygiene wegen voll und ganz auf die Schweinemast“ erzählt der 60-jährige Landwirtschaftsmeister. Der Strom für ihren Betrieb wird mit einer Photovoltaik-Anlage selbst erzeugt. Das Futtergetreide wie Weizen, Triticale und Wintergerste sowie Erbsen werden für die Tiere auf 150 Hektar selbst angebaut. Rückstellproben aller Futtermittel dienen dabei der Rückverfolgbarkeit. „So können wir eine gleichbleibend hohe Fleischqualität garantieren, die vom Verbraucher heute zurecht gewünscht wird“, davon sind beide überzeugt und unterwerfen sich mit ihrem bäuerlichen Familienbetrieb bereits den strengen Anforderungen der Qualitätsnorm DIN ISO 9001:2008. Allein schon gegenüber ihren Ahnen, die bereits seit acht Generationen den Hof bewirtschaften, sehen sie sich hierzu als langjähriger, zuverlässiger Lieferant von **StaufenFleisch** verpflichtet.

Überzeugen auch Sie sich von der Saftigkeit, Zartheit und dem natürlichen Geschmack von

StaufenFleisch[®]

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants: *nichts anderes.*



Landwirtschaftsmeister Ludwig Weber mit seinem Sohn Agrarbetriebswirt Michael Weber.



Auf 150 Hektar Ackerfläche wird das Futtergetreide für Schweine selbst angebaut.



Das Familienwappen als stolzes Zeugnis der bäuerlichen Tradition.



Kulinarisches aus dem Ländle mit **StaufenFleisch**[®]



Jeden Monat neu:
Rezepte zum Sammeln!



Schweinebäckchen
vom **StaufenFleisch**
in Lembergersauce auf Filderspitzkraut
und Grießknödel

Zutaten

für 4 Personen

Schweinebäckchen

- 1 kg geputzte Schweinebäckchen
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 120 g buntes Röstgemüse (60 g Zwiebeln und je 20 g Sellerie, Karotten und Lauch in Würfel geschnitten)
- 40 g Tomatenmark
- 500 ml Lemberger (Rotwein)
- 500 ml brauner Kalbsfond oder Gemüsebrühe
- Gewürzsäcklein (Piment, Lorbeer, Tymian und Rosmarin)
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Geschmortes Filderspitzkraut

- 60 g Butter
- 40 g Zwiebeln in Würfel geschnitten
- 40 g Zucker
- 600 g Filderkraut in Rauten geschnitten
- gemörsertes Kümmel
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Grießknödelteig

- 600 ml Vollmilch
- 200 g Hartweizengrieß
- 80 g Butter für die Masse
- 2 Eier (Klasse: Medium)
- 1 Prise Meersalz
- 50 g Semmelbrösel
- 80 g Butter



www.staufenfleisch.de

StaufenFleisch®
*nicht
anderes.*



Schweinebäckchen

Zubereitung

Die Schweinebäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und das Röstgemüse anbraten. Das restliche Öl abgießen und das Tomatenmark dunkel mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen. Den braunen Kalbsfond und das Gewürzsäcklein begeben und aufkochen, anschließend die Schweinebäckchen hinzugeben und die Flüssigkeit bis zur Hälfte einkochen lassen. Im Ofen bei einer Temperatur von 170 °C zugedeckt weich schmoren. Währenddessen auch das Fleisch öfters mit der Flüssigkeit übergießen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce durch ein Drahtspitzsieb passieren, abschmecken und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Geschmortes Filderspitzkraut

Vorbereitung

Die Zwiebeln fein schneiden, das Filderkraut grobblättrig schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Zubereitung

Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Filder-

kraut begeben und leicht andünsten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Zwiebeln und den gemörserten Kümmel zugeben, weich schmoren lassen und anschließend abschmecken.

Grießknödelteig

Zubereitung des Teiges

Die Milch mit der Butter sowie einer Prise Salz in den Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn die Milch kocht, den Grieß in dünnem Strahl unter ständigem Rühren einrühren und köcheln lassen, bis der Grieß eine sehr dickflüssige Konsistenz angenommen hat. Dann den Grieß von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen. Eier zugeben, glatt unterrühren und die Knödelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung der Grießknödel

Aus dem Grießsteig – mit feuchten Händen – kleine Knödel abdrehen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel in das wallend kochende Wasser einlegen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Bei kleinerer Temperatur zugedeckt für ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Butter schmelzen, die Semmelbrösel zufügen und die Grießknödel vorsichtig darin wälzen. Wenn gewünscht frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

*Schweinebäckchen vom StaufeNfLeisch
in Lembergersauce auf Filderspitzkraut und Grießknödel*

Anrichten

Die Schweinekopfbäckchen halbieren, mit dem glacierten Filderspitzkraut und den Grießknödeln anrichten und mit der Sauce nappieren.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

Ihr *Adelbert Bruch*

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Weingut Sonnenhof – Lemberger trocken

Kräftiger Rotwein
mit Länge und Feuer.

Erinnert im Geschmack an reife
Holunder- und Brombeeren.

Sehr saftige Art.
So muss ein Lemberger sein!

