

Teil 12: Qualitätskriterien bei StaufenFleisch

Um die Zartheit, Saftigkeit und den feinen Geschmack von **StaufenFleisch** garantieren zu können und unserer Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt stets gerecht zu werden, haben wir allen an der Erzeugung von **StaufenFleisch** Beteiligten **strenge Qualitätskriterien** auferlegt.

Herkunft und Rassen: Nur ausgesuchte langjährige Vertragsbauern und zertifizierte Erzeugergemeinschaften sorgen für eine gewissenhafte Züchtung und vorbildliche Haltung der Tiere, die für **StaufenFleisch** Verwendung finden. Beim **Rind** sind es ausschließlich **Färsen** (max. 28 Monate) und **Ochsen** (max. 30 Monate) der Rassen Limousin, Süddeutsches Fleckvieh, Angus oder Kreuzungen daraus. Beim **Schwein** werden weitestgehend weibliche Tiere sogenannter Drei-Rassen-Kreuzungen eingesetzt, bei denen man negative Fleischeigenschaften ausschließen kann.

Fütterung: **StaufenFleisch**-Schweine werden ausschließlich mit natürlichem, pflanzlichem Futter gemästet, um ein äußerst zartes, saftiges und aromatisches Fleisch zu erhalten. Die Verwendung von Tiermehl in der Fütterung haben wir bei allen Tierarten von Anfang an verboten.

StaufenFleisch sieht sich in der Verantwortung für eine ehrliche nachhaltige Landwirtschaft und für beste Fleischqualität.

Ihr **StaufenFleisch**-Metzger empfiehlt Ihnen gerne die richtigen Teilstücke und deren Zubereitungsmöglichkeiten. Überzeugen auch Sie sich von der Saftigkeit, Zartheit und dem natürlichen Geschmack von

StaufenFleisch® – das Fleisch des guten Gewissens
Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants:

Tierschutz beginnt für **StaufenFleisch** im Stall des Bauern und endet im Göppinger MetzgerSchlachthof, wo die Schweine sich mindestens 24 Stunden vor der Schlachtung im Wartestall ausruhen können.

Strenge Selektion: Die Auswahl der Tiere erfolgt nach strengsten Kriterien von erfahrenen Ringberatern, die eine gleichbleibend hohe Qualität von **StaufenFleisch** sicherstellen.

Transport: Es wird bei **StaufenFleisch** darauf geachtet, dass die Tiere nur kurze Transportwege in klimatisierten Fahrzeugen unter Aufsicht sachkundiger Transporteure haben.

Schlachtung: Größtes Augenmerk wird im **Göppinger MetzgerSchlachthof** auf eine tierschonende Betäubung gelegt, auf eine Frischwasser-Kondensbrüfung bei Schweinen sowie allgemein auf höchsten Technologie- und Hygienestandard während des Schlachtvorgangs. Eine bewusst geringe Schlachtgeschwindigkeit erlaubt eine größtmögliche Sorgfalt in jeder Phase des Schlachtprozesses.

Fleischzerlegung: **StaufenFleisch** setzt ausnahmslos auf gut geschultes, qualifiziertes Personal aus der Region, um die anspruchsvollen Metzgermeister und Küchenchefs mit individuellen Fleischzuschnitten zufriedenzustellen.

Fleischreifung: Eine professionelle Fleischreifung ist Garant für besten Geschmack und die Zartheit von **StaufenFleisch**.

Umweltschutz: **StaufenFleisch** legt großen Wert auf den Einsatz effizienter umweltverträglicher Technologien wie z.B. einen Biofilter oder eine mit Naturgas betriebene Kälteanlage.



Kulinarisches aus dem Ländle mit **StaufenFleisch**®



Jeden Monat neu:
Rezepte zum Sammeln!



StaufenFleisch-Roastbeef Klassische Art

mit roter Zwiebel-Marmelade und Süßkartoffel-Gratin

Zutaten

für 4 Personen

Roastbeef

- 1 kg Roastbeef
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 120 g buntes Röstgemüse (60 g Zwiebel und je 20 g Sellerie, Karotten und Lauch)
- 400 ml Rotwein
- 400 ml brauner Kalbsfond
- 20 g Butter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rote-Zwiebel-Marmelade

- 400 g geschälte rote Zwiebeln halbiert, in Spalten geschnitten
- 40 g Puderzucker
- 50 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 350 ml Merlot
- 40 ml roter Aceto Balsamico
- 1 Prise Salz

Kartoffelgratin

- 460 g Süßkartoffeln
- 1 geschälte Knoblauchzehe
- 160 ml Vollmilch
- 120 ml Sahne (32%)
- Meersalz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 30 g geriebener Greyerzer oder Bergkäse
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- 20 g Butter



StaufenFleisch-Roastbeef Klassische Art

mit roter Zwiebel-Marmelade und Süßkartoffel-Gratin



StaufenFleisch®
nichts
anderes.

Roastbeef

Vorbereitung

Das Roastbeef in eine gleichmäßige Form binden. Die Butter in Würfel schneiden und kühl stellen.

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit heißem Sonnenblumenöl in einer Pfanne oder einem Bräter rundherum anbraten. Das Roastbeef bei 130 °C in den Backofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 56 °C braten. Das Fleisch herausnehmen und auf einem Gitterrost warm stellen. Das Fett abgießen und das Röstgemüse darin anrösten. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Dann den braunen Kalbsfond begeben und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butterflocken aufmontieren.

Anrichten

Das Roastbeef mit einem Tranchiermesser in dünne gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Butter bepinseln. Die Bratensauce in einer Sauciere separat dazu servieren.

Profittipp

Beim konventionellen Braten eines Roastbeefs bei 180 bis 200 °C entsteht ein Gewichtsverlust von 18 bis 20%, der bei 130 °C niedriger ausfällt.

Rote Zwiebel-Marmelade

Zubereitung

Die Butter und den Puderzucker karamellisieren und die Zwiebeln begeben. Das Lorbeerblatt zugeben und mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen. Die Zwiebeln bei geringer Hitze weich garen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen und danach abschmecken.

Kartoffelgratin

Vorbereitung

Die Süßkartoffeln in 2 bis 3 mm gleichmäßige dünne Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Die Gratinform mit Butter ausstreichen und mit dem gehackten Knoblauch ausstreuen.

Zubereitung

Vollmilch und Sahne zusammen aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Süßkartoffeln begeben, vermischen und aufkochen. Den Käse vermischen und die Hälfte unter die Masse geben und in die vorbereitete Gratinform schichten. Mit dem restlichen Käse bestreuen und mit der Butter beträufeln. Bei 160 °C ca. 30 bis 40 Minuten backen und anschließend bei 220 °C gratinieren. Vor dem Servieren den Gratin kurze Zeit abstehen lassen.

Profittipp

Das Backen bei tiefen Temperaturen verlängert zwar die Backzeit, erhöht aber die Saftigkeit des Gratins. Zum Servieren kann der Gratin auch ausgestochen werden.

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Penfolds –
»Koonunga Hill« Shiraz/Cabernet



Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern; intensiver Duft nach Cassis, weißem Pfeffer, Zimt und Minze.

Am Gaumen kraftvoll und ausgesprochen würzig. Gut eingebundene Tannine, Vanille, Tabakblätter und Bitterschokolade.

Ein Wein für die Festtage!