

Das Stauferico®-Gourmetschwein

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.

Das iberische Schwein (credo ibérico) ist ein ursprünglich in Spanien beheimatetes Wildschwein. Charakteristisch ist seine lange Schnauze, die dunkle Haut und die kurze Behaarung. Die Ohren hängen typischerweise nach vorne und die Hufen sind schwarz. Die Erzeugung sowie die Haltungs- und Aufzuchtbedingungen der Tiere in Spanien sind nicht kontrollierbar und eine Überprüfung der Produktionsmethoden ist kaum möglich – auf dieses wichtige Qualitätskriterium wollte **StaufenFleisch** nicht verzichten.

2008 hatten die **StaufenFleisch**-Geschäftsführer SAMUEL RÜGER und GÜNTER SCHMIDT die Idee, ein Fleisch mit Qualitätseigenschaften ähnlich dem Ibérico-Schwein – allerdings aus heimischer Erzeugung – zu schaffen.

Zusammen mit den Landwirten des erfolgreichen Qualitätsfleischprogramms **StaufenFleisch** konnte man die Idee erfolgreich in die Tat umsetzen, indem man den wertvollen Ibérico-Eber mit dem **StaufenFleisch**-Mutterschwein kreuzte.

Das **Stauferico®-Gourmetschwein** war geboren; es verbindet herausragende Fleischqualität mit den Vorteilen einer regionalen, kontrollierbaren Erzeugung.

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

StaufenFleisch®
nichts anderes.

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants:



Die **Stauferico®**-Schweine werden in bäuerlichen Familienbetrieben artgerecht gehalten

Bei der Erzeugung unseres **Stauferico®-Gourmetschweines** gelten besonders strenge Kriterien hinsichtlich Aufzucht, Haltung, Fütterung, Transport und Schlachtung. Eine wichtige Eigenschaft ist die Fähigkeit, wertvolles Fett in den Muskeln einlagern zu können.

Das Ergebnis ist ein absolut vertrauenswürdiges Spitzenprodukt, das an Saftigkeit, Zartheit und feinem Fleischaroma kaum zu überbieten ist. **Stauferico®** lässt bereits die Herzen namhafter Küchenmeister und Feinschmecker höher schlagen.

Auch die Mitglieder des Deutschen Grillmeisters der Amateure von 2010 und 2012 – South Side BBQ-Team – sind überzeugt von den besonderen Eigenschaften des **Stauferico®**-Schweinefleisches.

StaufenFleisch®
– Fleischqualität, die man schmeckt!



Vom MetzgerSchlachthof
Göppingen, der Staufer-Stadt

Kulinarisches aus dem Ländle
mit **StaufenFleisch®**



Jeden Monat neu:
Rezepte zum Sammeln!



Gelbes Curry
vom Stauferico-Schwein
mit Kokosmilch, Kichererbsen und rotem Paprika

Zutaten

für 4 Personen

Stauférico-Schweineschulter

- 660 g gewürfelte Schweineschulter
- 40 ml Rapsöl
- 100 g geschälte Zwiebeln
- 80 g geschälte Boskop-Äpfel
in Würfel geschnitten
- 50 g frischer Kokos in Streifen geschnitten
- 20 g Madras-Curry
- 20 g Tomatenmark
- 120 ml trockener Weißwein
- 500 ml heller Kalbsfond oder Gemüsebrühe
- 400 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 Stange angedrücktes Zitronengras
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Gewürzsäcklein (1 Sternanis,
1 Lorbeerblatt und
schwarze zerdrückte Pfefferkörner)

Kichererbsen

- 200 g getrocknete Kichererbsen
- 40 g geschälte Zwiebeln
- 1 geschälte Knoblauchzehe
- 20 ml Sesamöl
- frischer geschälter Ingwer
- 1 Prise gemahlene Kurkuma
- 1 Prise gemahlener Koriander
- 1 Prise Garam Masala (indische
Gewürzmischung)
- Meersalz aus der Mühle
- 500 ml Gemüsefond
- 20 ml Limonensaft
- frische Korianderblätter gehackt

Garnitur

- 4 rote Paprika
- Salz aus der Mühle
- etwas Olivenöl
- etwas Butter

StaufenFleisch®
*nichts
anderes.*



www.staufenfleisch.de

Stauférico-Schweineschulter

Vorbereitung

Zwiebeln und Äpfel in feine Würfel schneiden. Das Gewürzsäcklein bereitstellen.

Zubereitung

Rapsöl im Topf erhitzen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fleischwürfel andünsten und die geschnittenen Zwiebeln hinzufügen. Dann das Tomatenmark und den Curry begeben und mit Weißwein ablöschen und sirupartig einkochen. Apfelwürfel, Gewürzsäcklein und Zitronengras begeben.

Mit Kalbsfond aufgießen und einreduzieren lassen. Dann die Kokosmilch und die Kokosstreifen hinzufügen und weich dünsten. Das Fleisch aus der Sauce herausnehmen und warm stellen. Das Gewürzsäcklein sowie das Zitronengras entfernen. Die Sauce mit einem Stabmixer fein mixen, passieren und nochmals aufkochen. Jetzt zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken. Fleisch begeben, erhitzen und anrichten.

Profitipp

Als zusätzliche Geschmacksgeber können auch Kaffir-Limonen-Blätter und Ingwer zugegeben werden (diese auch vor dem Mixen der Sauce entfernen). Zum Verfeinern der Sauce kann etwas Mango-Chutney beigegeben werden.

Kichererbsen

Vorbereitung

Die Kichererbsen ca. 6 Stunden im kalten Wasser quellen lassen. Zwiebeln fein würfeln. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Ingwer fein reiben. Den Koriander waschen, zupfen, trocken schleudern und hacken.

Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer im Sesamöl andünsten. Kichererbsen und Gewürze begeben und salzen.

Mit dem Gemüsefond ablöschen und darin die Kichererbsen zugedeckt weich kochen. Limonensaft begeben und abschmecken.

Garnitur

Zubereitung

Die Paprika mit Olivenöl einpinseln und in den vorgeheizten Backofen bei 220 °C schieben, bis die Haut anfängt sich zu lösen. Vor dem Anrichten kurz in Butter sautieren.

Anrichten

Die Paprika mit den Kichererbsen füllen, auf dem Teller anrichten, mit den gehackten Korianderblättern bestreuen und mit dem gelben Curry vom Stauférico-Schwein saucieren.

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Weinhaus Heger –
»Vitus« Grauer Burgunder trocken

Duftet nach Macadamia-Nüssen und feinen Vanillenoten.

Ein opulenter Weißwein mit viel Schmelz und Rückgrat.

Verträgt sich hervorragend mit kräftigeren Speisen.

