

Teil 3: Kälber aus Mutterkuhhaltung

von unserem Bauern Thomas Ziller aus Donzdorf-Winzigen

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

Bei **Staufenfleisch** legen wir seit Anbeginn großen Wert auf eine natürliche Art der Tierhaltung, Aufzucht und Fütterung. Unser **Staufenfleisch**-Bauer **Thomas Ziller** setzt bei seinen Kälbern und Rindern bewusst auf die sogenannte Mutterkuhhaltung, die ursprünglichste Form der Landwirtschaft. Hierbei wird die Kuh nicht gemolken, sondern das Kalb lebt mit seiner Mutter auf der Weide und trinkt dabei 3500 bis 4000 Liter Milch.

Es verwundert nicht, dass die Mutterkuhhaltung ein Kalbfleisch hervorbringt, das in puncto Saftigkeit, Zartheit und natürlichem Geschmack kaum zu überbieten ist.

»Mit dieser Aufzucht und dem stetigen Auslauf auf der Weide setzen wir die ursprüngliche, traditionelle und tiergerechte bäuerliche Philosophie unserer Großeltern fort.«

Überzeugen auch Sie sich von **Staufenfleisch** – das Fleisch des guten Gewissens.

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants:



Unser langjähriger **Staufenfleisch**-Bauer Thomas Ziller und seine Neffen setzen auf die wohl artgerechteste Tierhaltung: »Bei uns sind die Kälber und Rinder von Frühling bis Herbst auf der Weide.«



Selbstangebautes Getreide, Heu und Gras sorgen zusätzlich für ein gesundes Wachstum.



Sechs bis neun Monate ist das Kalb bei der Mutter. Reichlich Milch von der Mutterkuh sorgt für eine hervorragende Fleischqualität.



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



Jeden Monat neu:
Rezepte zum Sammeln!

*Geschmorte Beinscheiben
vom Staufenfleisch-Kalb
mit Kirschtomaten und schwarzen Oliven,
Cremolata und Parmesan-Risotto*

Zutaten

für 4 Personen

Beinscheiben vom Kalb

- 880 g Kalbshaxen á 4 Stück portioniert
- 80 g geschälte Zwiebeln
- 40 g geschälte Karotten
- 40 g geschälte Petersilienwurzel
- 40 g gewaschener Lauch
- 40 g Tomatenpüree
- 80 ml trockener Weißwein
- 600 ml brauner Kalbsfond oder Gemüsebrühe
- frische Rosmarinzweige
- 60 g Kirschtomaten
- 60 g schwarze Kalamata-Oliven
- Olivenöl zum Anbraten
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Parmesan-Risotto

- 20 ml Olivenöl
- 30 g geschälte Zwiebeln
- 1 geschälte Knoblauchzehe
- 250 g Carnaroli-Reis
- 60 ml trockener Weißwein
- 750 ml heller Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Butter
- 80 g geriebener frischer Parmesan
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

- 2 geschälte Knoblauchzehen
- 1 Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 kleiner Bund glattblättrige Petersilie



www.staufenfleisch.de

Geschmorte Beinscheiben vom StaufenFleisch-Kalb

mit Kirschtomaten und schwarzen Oliven, Cremolata und Parmesan-Risotto



StaufenFleisch®
nicht
anderes.

Beinscheiben vom Kalb

Vorbereitung

Die seitliche Haut der Kalbshaxen einritzen. Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel und den Lauch in 5 mm große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen, Zitronenschale und die Petersilie für die Garnitur »Cremolata« fein hacken.

Zubereitung

Die Kalbshaxen würzen und in einer Braisière (Schmortopf) im heißen Öl beidseitig anbraten. Das Fleisch herausnehmen, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Gemüsegewürfel beigegeben und braten. Das Tomatenpüree hinzugeben und zur Farbgebung leicht rösten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Kalbshaxen wieder beigegeben. Mit braunem Kalbsfond auffüllen, bis das Fleisch knapp bedeckt ist. Zugedeckt im Ofen glacieren. Des Öfteren wenden und begießen. Gegen Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kirschtomaten und schwarzen Oliven zugeben. Je nach Konsistenz die Sauce etwas einkochen oder mit Wasser verdünnen.

Parmesan-Risotto

Vorbereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Den Geflügelfond aufkochen.

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl dünsten. Reis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen; Lorbeerblatt beigegeben. Nach und nach mit heißem Geflügelfond angießen. Unter zeitweisem Rühren ca. 15-18 Minuten körnig weich garen; Lorbeerblatt entfernen; vom Herd nehmen. Butterflocken und geriebenen Parmesan beigegeben und abschmecken.

Anrichten

Die Kalbshaxen anrichten, mit der Sauce nappieren und mit der Garnitur »Cremolata« bestreuen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

Ihr 

Profittipp bei Risotto

Der Flüssigkeitsbedarf beim Reis schwankt im Volumenverhältnis 1:2,5 bis 1:3. Dies ist von der Korngröße der verwendeten Reissorte abhängig. Ein korrekter Risotto ist al dente gegart, leicht fließend und sämig gebunden. Andere geeignete Reissorten sind: Vialone, Arborio und Acquerello.

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Bigi – Tamante Rosso

Sehr charmante Cuvée aus Sangiovese und Merlot.

Weich und rund,
mit feinen beerigen Nuancen.

Ein idealer Partner zur
mediterranen Küche.

