

# Teil 11: Der Tradition und Region verpflichtet

StaufenFleisch aus dem neuen Zerlege- und Produktionsbetrieb

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

Im Mittelpunkt des täglichen Handelns steht bei **StaufenFleisch** die regionale Erzeugung und beste Fleischqualität. Nur ausgesuchte langjährige Vertragsbauern und zertifizierte Erzeugergemeinschaften sorgen für eine gewissenhafte Züchtung und vorbildliche Haltung der **StaufenFleisch**-Tiere. Bei jedem Schritt auf der Wertschöpfungskette gelten sehr hohe Qualitätskriterien. Dies beginnt im Stall bei den Landwirten und endet in der Ladentheke der Metzgerei.

Vom MetzgerSchlachthof gelangt das **StaufenFleisch** in den neuen hochmodernen Zerlege- und Produktionsbetrieb, wo es zu erstklassigem ladenfertigem Fleisch und anderen handwerklich erzeugten Fleischprodukten veredelt wird.

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

**StaufenFleisch**<sup>®</sup>  
*nichts  
anderes.*

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants:



*Individuelle Fleischzuschnitte durch langjähriges qualifiziertes Fachpersonal aus der Region*

Die Betriebe gehören in der Rechtsform der Genossenschaft zu 100% den örtlichen Metzgern und Gastronomen, für die höchste Qualität der eingesetzten Rohstoffe von existenzieller Bedeutung ist.

Ein internes ausgeklügeltes Logistiksystem sorgt dafür, dass die Herkunft des Fleisches in jeder Verarbeitungsstufe nachvollziehbar ist und die Auslieferung in modernen Mehrkammer-Kühl-LKWs pünktlich erfolgt.

**StaufenFleisch** fühlt sich der Tradition und Region verpflichtet und stellt unter Beweis, dass sich ehrliche nachhaltige Landwirtschaft, höchster technischer Wissensstand und gelebter Tier- und Verbraucherschutz durchaus vereinbaren lassen.

*Kulinarisches aus dem Ländle*  
mit **StaufenFleisch**<sup>®</sup>



*Jeden Monat neu:  
Rezepte zum Sammeln!*

*Badisches Schäufole  
vom StaufenFleisch*

*mit grobem Senf und Focacciabrot aus dem Backofen  
und Kartoffel-Rucola-Salat*



**StaufenFleisch**<sup>®</sup>  
– Fleischqualität, die man schmeckt!



Vom MetzgerSchlachthof  
Göppingen, der Stauer-Stadt





# Zutaten

für 4 Personen

## Schäufele

1 kg gepökelte und geräucherte  
Schweineschulter ohne Knochen

- 1 Zwiebel
- 2 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Focacciabrot fertig vom Bäcker

grober Senf

150 - 200 g gut gewässertes Schweinenetz  
(fetthaltige Gewebehaut des  
Bauchfells vom Schwein)  
Meersalz aus der Mühle  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Kartoffel-Rucola-Salat

600 g fest kochende Salatkartoffeln  
2 Bund geputzter und gewaschener Rucola -  
trocken geschleudert

1 fein geschnittene Zwiebel

200 - 300 ml helle Brühe oder Geflügelfond

50 ml Sonnenblumenöl

25 - 30 ml Weißweinessig

Meersalz aus der Mühle

schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Badisches Schäufele vom StaufenFleisch

mit grobem Senf und Focacciabrot aus dem Backofen und Kartoffel-Rucola-Salat

**StaufenFleisch®**  
nichts  
anderes.



### Schäufele

#### Zubereitung

Das Schäufele in 3 Liter kochendes Wasser legen, die mit Nelken und Lorbeer gespickte Zwiebel dazu geben und bei schwacher Hitze 85 bis 90°C ca. 50 bis 60 Minuten ziehen lassen. Mit der Fleischgabel einstechen und testen, ob es weich ist. Dann das Schäufele aus dem Sud nehmen, bei Seite stellen und abkühlen lassen. Das Focacciabrot in ca. 1 cm dünne Scheiben aufschneiden. Das Fleisch mit dem groben Senf ringsherum bestreichen, mit Pfeffer würzen und auf die geschnittenen Brotscheiben legen. Vorsichtig damit umwickeln und leicht andrücken. Jetzt das Schäufele auf das ausgebreitete Schweinenetz legen und damit einpacken. In einer beschichteten Pfanne leicht anbraten und in den auf 150 bis 160 °C vorgeheizten Backofen schieben und circa 25 bis 30 Minuten backen. Danach circa 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

### Kartoffel-Rucola-Salat

#### Zubereitung

Gewaschene Kartoffeln in Salzwasser kochen, dann abgießen, kalt abschrecken und schälen. Die noch warmen Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die fein geschnittenen Zwiebeln mit der Brühe kurz aufkochen. Flüssigkeit vorsichtig über die Kartoffeln gießen und mit Essig, Salz und Pfeffer vermengen; zum Schluss Öl zugeben. Wenn der Salat zu fest ist, noch mal Flüssigkeit zugeben. Den Rucola danach vorsichtig unterheben. Kurz ziehen lassen. Das Schäufele mit einem scharfen Messer schneiden und mit dem Kartoffel-Rucola-Salat servieren.

#### Profittipp

Ein vor 2 Stunden zubereiteter Kartoffelsalat schmeckt schon alt und langweilig. Servieren Sie den Kartoffelsalat am besten lauwarm.

### Dazu empfehlen wir Ihnen:

#### Durbacher Winzergenossenschaft – Spätburgunder »Exklusiv« trocken

Spätburgunder wie man ihn liebt.  
Samtig, verführerisch mit einer  
eleganten dichten Art. Dennoch  
voller Feinheit.

Duftet nach Sauerkirschen, Karamell  
und Hagebutte.

Gesellt sich sehr gerne zur deftigen  
Winterküche.

