

## Teil 10: Aufzucht und Haltung des Stauferico®-Schweins

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.

Vor einigen Jahren hatten die **StaufenFleisch**-Geschäftsführer Günter Schmidt und Samuel Rüger die Idee, ein Fleisch mit den Qualitätseigenschaften ähnlich dem spanischen Ibérico-Schwein, aber aus heimischer Erzeugung zu schaffen. Zusammen mit der Erzeugergemeinschaft des erfolgreichen Qualitätsfleischprogramms **StaufenFleisch** wurden im Betrieb der Familie Kretschmer die ersten Kreuzungsversuche zwischen dem **StaufenFleisch**-Mutterschwein und dem Ibérico-Eber unternommen. Seither wurde das **Stauferico**®-Schwein stetig weiterentwickelt, sodass der Ibérico-Anteil mittlerweile auf 97 % gesteigert werden konnte.

Familie Kretschmer bewirtschaftet rund 110 Hektar Land. Dort werden ca. 75 % des Futters für die **Stauferico**®-Schweine angebaut. Um eine optimale Fleischqualität zu erhalten, bekommen die Tiere Sonnenblumenextraktionsschrot, Zuckerrübenschnitzel und Weizenkleie als natürliche Ergänzungsfuttermittel. Der Betrieb ist nach DIN ISO 9001:2008 zertifiziert und handelt deshalb nach strikten Regeln.

Von **StaufenFleisch** können Sie also zurecht einen echten Beitrag zu Ihrer gesunden Ernährung erwarten und natürlich puren, unbeschwerten Fleischgenuss.

Lassen auch Sie sich von der Saftigkeit, Zartheit und dem unvergleichlichen Fleischaroma begeistern.

**StaufenFleisch**®  
*nichts anderes.*

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants:



Das **Stauferico**®-Schwein



Die Rückstellproben der eingesetzten Futtermittel tragen zur Sicherheit des Fleisches bei

So wird von jedem eingesetzten Futtermittel eine Rückstellprobe gezogen, für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit und somit für Sicherheit im Genuss von **Stauferico**®-Fleisch gesorgt. Die spezielle Fütterung fördert, dass die Tiere wertvolles Fett in den Muskeln einlagern. Dadurch entsteht ein Fleisch, das an Saftigkeit, Zartheit und besonders feinem Fleischaroma kaum zu überbieten ist.

Tobias Fischer vom Team GutGlut, dem deutschen Grillmeister 2012 der Profi-Kategorie und Weltranglisten-Ersten der Jahre 2008 und 2009, ist voll des Lobes über **Stauferico**®: „Ein ganz tolles Fleisch – und momentan absolut angesagt unter den Profis“.

**StaufenFleisch**®  
– Fleischqualität, die man schmeckt!



Vom MetzgerSchlachthof  
Göppingen, der Stauer-Stadt

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



*Jeden Monat neu:  
Rezepte zum Sammeln!*



*Rücken vom Stauferico-Schwein*  
*auf Waldpilzulasch, Kräutern und Gnocchetti*

# Zutaten

für 4 Personen

## Stauerico-Schweinerücken

- 880 g Schweinerücken mit Fettauflage á 220g gemörserter Kümmel
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 8 St. im Ofen getrocknete Kirschtomaten
- 4 Thymianzweige
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Waldpilzgulasch

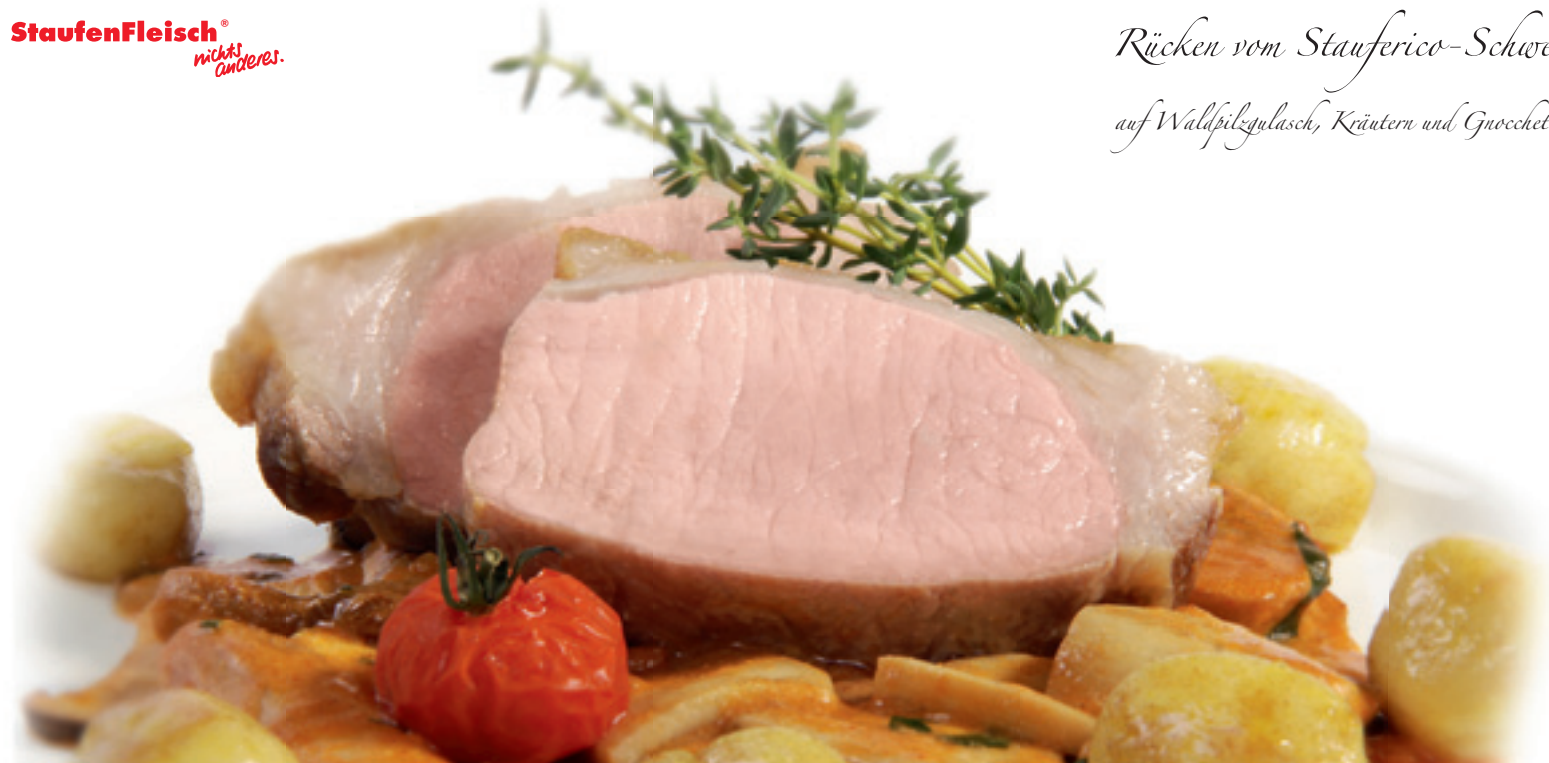
- 50 g Butterschmalz
- 80 g fein geschnittene Zwiebel
- 250 ml Geflügel- oder Gemüsefond
- edelsüßes Paprikapulver
- 20 g Tomatenmark
- 800 g gemischte Waldpilze, z.B. Steinpilze, Maronen oder Pfifferlinge
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 1 Bund geschnittener Schnittlauch
- 1 Bund gehackte Blatt Petersilie
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Kartoffel-Gnocchetti

- 440 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 60 g Vollei
- 100 g Weizenmehl
- Salz aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 20 g Stärkemehl
- Olivenöl zum Anbraten



**StaufenFleisch®**  
nicht  
anderes.



*Rücken vom Stauerico-Schwein  
auf Waldpilzgulasch, Kräutern und Gnocchetti*

## Stauerico-Schweinerücken

### Zubereitung

Die Schweinerückensteaks mit etwas Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und dem gemörsertern Kümmel würzen. Die Steaks mit der Fettseite nach unten in einer Pfanne anbraten, damit das Fett auslaufen kann. Dann von beiden Seiten braten und im Backofen bei 130 °C bis zu einer Kerntemperatur von 62 °C ziehen lassen. Anschließend noch 5 Minuten ruhen lassen.

## Waldpilzgulasch

### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, würfeln und im heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Die Brühe mit Paprikapulver und Tomatenmark verquirlen. Die Mischung zu den Zwiebeln gießen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Pilze putzen und je nach Größe nochmals halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze zusammen mit dem Knoblauch in der zerlassenen Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie und den geschnittenen Schnittlauch untermischen. Die gebratenen Pilze unter die Zwiebel-Paprikasoße heben und alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kartoffel-Gnocchetti

### Vorbereitung

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser garen. Das Wasser abschütten, etwas ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann das Vollei und das Weizenmehl unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und abkühlen lassen.

### Zubereitung

Die Hände mit Stärkemehl bestäuben und auf einer bemehlten Unterlage gleichmäßig dicke Rollen formen (ca. 1,5 cm Durchmesser). Mit einem Spatel oder einem Teighorn gleichmäßige Nocken schneiden. Nussgroße Kugeln formen und über eine Essgabel abrollen; so erhalten diese die typische Form. Dann 5 Minuten im Salzwasser pochieren und zum Abtropfen in ein Sieb geben. Die Gnocchetti in der Pfanne etwas anbraten und salzen.

### Profitipp

Stets mehlig Lagerkartoffeln verwenden, die viel Stärke enthalten. Die Eier und Mehlzugabe richtet sich nach der Feuchtigkeit der pürierten Kartoffeln. Bei feuchten Kartoffeln nur Eigelb verwenden. Kartoffeln-Gnocchetti können auch in Butter oder Olivenöl geschwenkt oder leicht sautiert werden. Saisonale Komponenten wie Bärlauch,

frische Kräuter, Pesto, Olivenpaste, Pilze und Spargel können als Kombination zu den Gnocchetti serviert werden.

## Anrichten

Das Waldpilzgulasch auf die Mitte des Tellers verteilen und die Rückensteaks oben auflegen. Die Kartoffel-Gnocchetti außen herum legen und mit einem Thymianzweig garnieren.

## Dazu empfehlen wir Ihnen:

### Barón de Ley – Rioja Reserva

Tiefes, dichtes Kirschrot.

Der Duft entwickelt sich langsam aber umso ausdrucksvoller.

Nelke, Rauch, Bleistift, dazu rote Beeren.

Im Gaumen kraftvoll und majestätisch, zeigt sich in einem idealen Reifestadium.

