
SALZBURGER NATURBEEF

Die natürlichen Bedingungen der **MUTTERKUHHALTUNG**, die Hand des erfahrenen Bauern sowie die garantierte Fleischreifung von 8 bis 14 Tagen machen das **SALZBURGER NATURBEEF** auch für verwöhnte Gaumen zu einer Überraschung!

Ideal zum Kurzbraten in der Pfanne bzw. zum Grillen: Neben Lungenbraten und Beiried eignen sich beim **SALZBURGER NATURBEEF** insbesondere auch Gustostücke wie Hüferl, Tafelspitz, Schale, Weißes Scherzl, Nuß, Dicke Schulter, und auch Ripperl vortrefflich.

Unübertroffen beim Dünsten und Kochen: Durch die um ca. ein Drittel kürzere Garzeit erhält das **SALZBURGER NATURBEEF** seinen hohen Ernährungspsychologischen Wert und einen spezifischen Fleischgeschmack!

Einige Tipps zur Zubereitung

Für saftige Steaks:

Nur zugeputzte (von Sehnen befreite) Stücke verwenden. Fleisch quer zur Faser zu 1 bis 2 cm dicken Steaks schneiden. Fettränder erst nach dem Garen (also am Teller oder vor dem Servieren) entfernen - so bleibt das Fleisch saftig und geschmackvoll.

Zum Grillen:

Fleisch: Gustostücke, Beiried, Filet, Brustkern

Zubereitung: Portion Fleisch mit Salz und geschrotetem Pfeffer würzen, am Grill rosa braten, mit Kräuterbutter garnieren, mit Petersill-Kartoffel servieren.

Zum Kurz- oder Rosabraten:

Das Fleisch in der Pfanne antrocknen, würzen, einziehen lassen und in wenig Fett oder Öl braten. Salzen - erst unmittelbar vor dem Braten! Beidseitig scharf anbraten und bei mittlerer Hitze fertigbaren. 5 bis 10 Minuten bei 170°C möglichst rosa (medium) braten, da dann das Naturbeef am saftigsten und zartesten ist. Das Steak ist rosa gebraten, wenn der an der Oberfläche austretende Fleischsaft farblos ist. Zugedeckt bei ca. 80°C rasten lassen. (ca. 3 Minuten) und auf warmen Tellern servieren.

Tipps zur Behandlung des Fleisches:

I Beiried, Rostbraten

Grillen: gut abgelegenes Fleisch bedarf keiner Beize.

Eingefrorenes Fleisch im angetauten Zustand mit etwas Öl einreiben, damit kein Fleischsaft austritt. Grillzeit für Steaks je nach Dicke 2-4 min. auf jeder Seite.

Beim **Englischbraten** die um ein Drittel kürzere Garzeit gegenüber herkömmlichem Rindfleisch beachten. (Fingerdruckprobe)

II Schlögel, Schulter

Alle Fleischteile eignen sich zum Backen (Parnieren), Dünsten, Braten.

III Brust, Bauch, Hals

Geeignete flache Stücke vom ärgsten Fett befreien, salzen und füllen.

z. B. Fleisch mit etwas Senf bestreichen, mit Speck belegen, Zwiebel, Paprikastreifen oder Zwiebelscheiben, Karotten- und Gurkenstreifen daraufgeben oder eine beliebige, andere Rouladenfüllung verwenden. Dann das Fleisch einrollen, binden, wenig salzen und im Rohr braten. Zum Einfrieren dieser Fleischstücke Folie auflegen und dann einrollen. Es klebt nach dem Auftauen nicht zusammen.

Beim Sieden die kürzere Garzeit beachten, sonst wird das Fleisch trocken.

IV Stelze

Sehr gut geeignet für Pörkelt. Das Gulasch ist im Geschmack gut. In der Farbe jedoch nicht so intensiv wie übliches Rindsgulasch.

Noch eine Anmerkung zum Fett:

Ein gewisser Fettanteil ist mitverantwortlich für den Geschmack. Fettränder oder eingelagertes Fett nicht vor dem Zubereiten, sondern erst vor dem Servieren oder bei Tisch wegschneiden.

REZEPTE

Rindsrouladen mit Speckspiralen

Zutaten:

4 Rindsschnitzel, 1 Paar Frankfurter Würstel, 4 Scheiben Fauchspeck, 2 mittelgroße Karotten, 1 gelbe Rübe, 2 Essiggurken, Salz, Pfeffer, Senf, 3 EL Paradeismark, 1/8 ltr. Rotwein, 2 - 3 EL Mehl, 1/8 ltr. Sauerrahm
15-20 dag Spiralen (Nudeln), 8 dag kleinwürfelig geschnittener Speck

Zubereitung:

Würstel halbieren, mit je einer Speckscheibe umwickeln. Rostbraten auflegen, klopfen, würzen, mit Senf dünn bestreichen, Würstel und gestiftetes Gemüse drauflegen, Rouladen einrollen, mit Zahnstocher zusammenstecken. Rouladen in heißem fett von allen Seiten anbraten. Im (Multi-server) warm stellen. Im Bratfett das restliche Gemüse (gewürfelt) mit Paradeismark anrösten, mit Rotwein ablöschen, mit Wasser oder Suppe aufgießen, Rouladen dazugeben und gar schmoren. Fleisch wieder herausnehmen, warm stellen, Mehl und Rahm mischen, Sauce damit binden, passieren und abschmecken

Speckspiralen:

Speck glasig werden lassen und dann die gekochten Spiralen damit vermengen.
Zum Anrichten die Rouladen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, Sauce in Soucier geben.

Rindfleisch in Essig und Öl

Zutaten:

80 dag Rindfleisch zum Kochen (Schulterscherzel I oder II), 1 Bund Wurzelwerk, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1-2 Suppenwürfel (Suppenwürze)
2 Zwiebeln, je 1 roter und grüner Paprika, 2 Paradeiser oder Cocktailtomaten, 2 hart gekochte Eier, 1 Bund Schnittlauch

Marianade:

je 1/8 ltr. Essig und Öl, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, etwas Wasser zum Verdünnen

Zubereitung:

Fleisch zuputzen, mit Wurzelwerk, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Suppenwürfel und Lorbeerblatt kochen. Das gekochte Fleisch zum Auskühlen in kaltes Salzwasser legen (Damit es nicht austrocknet und grau wird).

Zwiebel und Paprika in Streifen, Paradeiser in Scheiben schneiden, Eier sechsteln.

Marinade zubereiten.

Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf eine mit Salatblättern ausgelegte Platte legen und mit den restlichen Zutaten (außer Schnittlauch) garnieren. Marinade darüber gießen und im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen, kühl stellen.

Tipp: Wenn Sie Reste haben, können Sie diese für den Salat verwenden.

Esterhaszy-Rouladen

Schnitzel dünn ausklopfen, dann mit Salz Pfeffer und Senf würzen. Karotten, Essiggurkerl und Speck stiftelig (julienne) schneiden, auf den Schnitzeln verteilen und einwickeln. Die Seiten einschlagen und mit Zahnstocher befestigen. In einer Pfanne mit Öl anbraten, herausnehmen, mit trockenem Weißwein ablöschen, auf 1/3 reduzieren, Saucenwürfel dazu, Rouladen zurückgeben, kurze Zeit weich dünsten, mit frischem Majoran oder Kräutern nach Belieben abschmecken. vor dem Servieren etwas Sauerrahm dazugeben. Beilage: Nockerl (Spätzle)

Gefüllte Kalbsbrust

Zutaten:

1 Kalbsbrust, Salz, Pfeffer; Fülle: 2 Vollkornweckerl, 1/8 ltr. Milch zum Einweichen, 3 Eier, 1 grüner Paprika, 15 dag Champignons, 15 dag Schinken, 1 Zwiebel, 1/8 ltr. Rahm, 4 dag Butter, Salz Pfeffer, Muskatnuß, 2 EL Petersilie, Bindfaden zum Zunähen.

Zubereitung:

Kalbsbrust öffnen. Vollkornweckerl blättrig schneiden und in erwärmter Milch einweichen. Feinwürfelig geschnittenen Zwiebel in Butter anrösten, würfelig geschnittenen Paprika beimengen und weichdünsten. Weckerl gut ausdrücken, mit den übrigen Zutaten gut vermischen und pikant würzen. Die Fülle soll eher weich sein. Mit einem Löffel in die Brustöffnung einfüllen und mit einem Bindfaden mit einigen Stichen zunähen. Die gefüllte Kalbsbrust salzen, pfeffern und bei 180 Grad ca. 1,5 Std. braten. Dabei öfter mit Saft übergießen. Bindfaden entfernen, Brust in Scheiben schneiden und mit Reis und Salat servieren. (Sollte ein Teil der Füllung übrig bleiben, kann man sie mitbraten.)

Käserahmschnitzel

Zutaten:

4 Schnitzel, 8 Scheiben Emmentaler Käse, 1 Ei, 15 dag Mehl, 15 dag geriebene Käse, 1/4 ltr. Rahm, Butter zum Braten

Zubereitung:

Schnitzel klopfen, mit Käse belegen, zusammenlegen und mit einem Zahnstocher befestigen. Mit Mehl, Ei und geriebener Käse panieren. Goldgelb backen und warmstellen. Den in der Pfanne verbliebenen Satz mit Mehl stauben, Mit Rahm aufgießen und mit Käse abschmecken. Die Sauce über die Schnitzel gießen und servieren. Dazu reich man Petersillkartoffel und Tomatensalat.

Rindsfilet mit Pfifferlingen

Zutaten:

60 dag Lungenbraten, Salz, Pfeffer, Öl zum Anbraten, 3 dag Butter, 30 dag Pfifferlinge, Weinbrand zum Ablöschen, 1/8 ltr. Rahm.

Zubereitung:

Lungenbraten in 4 Scheiben schneiden, würzen und in heißem Öl auf beiden Seiten braten. Das Fleisch herausnehmen, im Bratrückstand Butter aufschäumen lassen, darin die Pfifferlinge anbraten, mit Weinbrand ablöschen, mit Rahm aufgießen und abschmecken. Das Fleisch in die Sauce geben und einige Minuten ziehen lassen.