

Rindfleischaktion

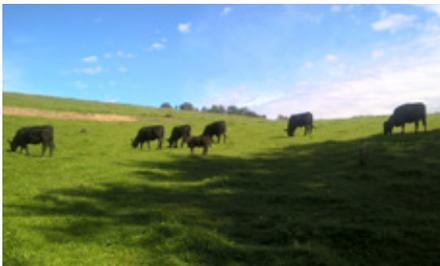
Regionales Weide-Rindfleisch aus der Holledau

ÖKOKISTE
Kirchdorf



„From Nose to Tail“ – die ganzheitliche Verwertung eines Tieres

Seit einigen Jahren vermarkten wir nun schon mit großem Erfolg das Rindfleisch der Bio-Angus Färsen von Peter Sedlmeier aus der Hallertau. Das Konzept der ganzjährigen Offenstallhaltung mit Weideschlachtung hat uns voll und ganz überzeugt: Respekt vor Tier und Natur, die Einhaltung der regionalen Wertschöpfungskette und nicht zuletzt die Qualität!



Das gesunde Gewissen isst mit! Unser Schritt weiter in Richtung Nachhaltigkeit hat auch bei Ihnen auf volle Zustimmung getroffen: Durch die Vermarktungsidee „From Nose-to-Tail“ können wir Ihnen eine Vielfalt an Teilstücken und Gourmet-Spezialitäten anbieten und es werden möglichst alle Teile des Angusrindes verwertet. Somit ist nicht nur die Aufzucht und Schlachtung nachhaltig, sondern auch die Vermarktung.

Früher, als noch familiäre landwirtschaftliche Betriebe selbst schlachteten, waren Tiere und ihr Fleisch so wertvoll, dass sie ganz selbstverständlich möglichst vollständig verwertet wurden. Kleine Handwerks-Metzgereien boten Zunge, Leber, Herz und andere Innereien zum Verkauf an. Die Art, wie wir Nahrung herstellen, einkaufen und zubereiten, hat sich

Vorbestellschluss:
Do., 30. Oktober 2025
Auslieferung:
10. - 14. November (KW 46)

Telefonisch oder im Onlineshop
unter der Rubrik
„Angebote & Aktionen“:

*Angusrindfleisch
From Nose to Tail*

Viele Teilstücke vom Angusrind
sind nur in geringer Stückzahl
verfügbar.

Ausverkaufte/vorbestellte Artikel
werden mit „Artikel leider gerade
ausverkauft“ gekennzeichnet.

Alle Artikel eignen sich auch
in der Vakuumverpackung zum
Einfrieren als Vorrat für kalte
Herbst- und Wintertage.

mit der Zeit verändert. Die Wert-
schätzung ist mit dem ständig verfüg-
baren und immer gleichbleibenden
Supermarktangebot von Filet, Braten
und Schnitzel verloren gegangen.

Viele Verbraucher wünschen sich ein
Umdenken: Weg vom verschwende-
rischen Konsum und hin zu verant-
wortungsbewussten, nachhaltigen,
regional-ökologischen Lebensmit-
teln. Wir machen mit!

Worte eines Starkochs:

*„From Nose to Tail Eating will sagen,
dass es dem Tier gegenüber unanständ-
ig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß
zu verwerten; es hält auch jenseits des
Filets etliche nahrhafte Leckerbissen
und Gaumenfreuden für uns bereit“.*

Fergus Henderson

Sein Kochbuch wurde zum Manifest
einer kulinarischen Bewegung, die
das Tier in Gänze verwertet.

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Steak-Variationen

Altbekanntes und „Special Cuts“ für Pfanne oder Grill. Auch zum Einfrieren für besondere Anlässe geeignet!

Ganzes Filet

ca. 1.800 g ca. 134,82 €/Pack

Flanksteak

ca. 600 g ca. 25,14 €/Pack

Flap Steak

ca. 800 g ca. 31,92 €/Pack

Flat Iron Steak

ca. 800 g ca. 31,12 €/Pack

Fledermaussteak

ca. 400 g/2er Pack ca. 16,76 €/Pack

Hüftsteak

ca. 300 g ca. 13,47 €/Pack

Hüftfiletsteak

ca. 700 g ca. 32,83 €/Pack

Ongletsteak

ca. 600 g ca. 23,94 €/Pack

Petit Tender Steak

ca. 700 g, 2 St. ca. 27,23 €/Pack

Rib Eye Steak - Westernsteak

ca. 650 g am Knochen ca. 25,29 €/Pack

Rumpsteak Lende

ca. 300 g ca. 19,77 €/Pack

Skirt Steak

ca. 300 g, 2er Pack ca. 11,67 €/Pack

Zum Schmoren

Beinscheiben - z.B. für Ossobuco

ca. 1,5 kg ca. 32,85 €/Pack

Rinderbäckchen

ca. 0,8 kg, 2 Stück ca. 31,12 €/Pack

Rinderschwanz

ca. 1,0 kg ca. 21,90 €/Pack

Rinder-Braten

Angusbraten - aus der Nuss

ca. 1 kg ca. 36,90 €/Pack

Angusbraten - Unterschale

ca. 1 kg ca. 36,00 €/Pack

Angusbraten - aus dem Nacken

ca. 1,25 kg ca. 34,87 €/Pack

Angusbraten - Roastbeef/Lende

ca. 1 kg ca. 64,90 €/Pack

Bürgermeisterstück

ca. 1 kg ca. 39,90 €/Pack

Falsches Filet

Aus der Schulter für Schmorbraten

ca. 1 kg ca. 23,90 €/Pack

Tafelspitz

ca. 1 kg ca. 39,90 €/Pack

Suppenfleisch

Suppenfleisch Zwerchrippe

ca. 1,5 kg ca. 40,35 €/Pack

Suppenfleisch Brustspitze

ca. 1,0 kg ca. 31,90 €/Pack



Innereien & Hackfleisch

- tiefgekühlt -

Herz

ca. 800 g ca. 9,52 €/Pack

Leber

ca. 800 g ca. 9,52 €/Pack

Niere

ca. 800 g/2er Pack ca. 9,52 €/Pack

Zunge

ca. 1,2 kg ca. 14,29 €/Pack

Angus-Hackfleisch

2 x 500 g, 2er-Pack 23,00 €/Pack

Gulasch & Rouladen

Gulasch klassisch

ca. 500 g ca. 14,50 €/Pack

Edelteilgulasch

ca. 500 g ca. 29,45 €/Pack

Wadenschenkel-Gulasch

Insbes. für „Saftgulasch Wiener Art“

ca. 500 g ca. 15,95 €/Pack

Gulasch Bourgoignon

ca. 800 g ca. 22,80 €/Pack

Rouladen - aus der Oberschale

ca. 300 g/ 2er Pack ca. 10,77 €/Pack



Rindergulasch

Zutaten für 4-6 Personen:

1 kg Gulasch-Fleisch, 5 EL Ghee oder Bratöl, 500 g Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark, 3 EL Paprikapulver, getr. Majoran, 1 Knoblauchzehe gehackt, 250 ml Rotwein (od. mehr Brühe), 500 ml Rinderfond (aus dem Glas) oder gekörnte Rinderbrühe, 500 ml Wasser, 4 Tomaten, 1 kleine rote Paprika, 1-2 EL Mehl

Zubereitung: Das Gulasch-Fleisch mit Küchenrolle abtupfen, das Fett in einem großen Schmortopf erhitzen, das Fleisch am besten portionsweise scharf anbraten. Anschließend gewürfelte Zwiebeln anbraten, dann das Fleisch wieder zugeben, Tomatenmark, Paprikapulver, Majoran und Knoblauch zugeben, kurz anrösten und dann mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein bei mittlerer Hitze verkochen lassen, mit Rinderfond und der Hälfte des Wassers aufgießen und bei geschlossenem Deckel bei niedriger bis mittlerer Hitze 1,5 h schmoren lassen. Anschließend Tomatenspalten und Paprikastreifen zugeben, evtl. noch restliches Wasser zugeben und 1 h schmoren lassen. Mehl mit kaltem Wasser anrühren, zugeben, aufkochen lassen und abschmecken.



Teilweise nur Einzelstücke verfügbar - wir empfehlen eine rechtzeitige Vorbestellung!
ALLE Artikel sind auch in der Verpackung zum Einfrieren geeignet!

Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037