Fleischaktion

Hackfleisch, Gulasch & Schmorbraten vom Weiderind

ÖKOKISTE Kirchdorf

Bestellschluss

Donnerstag, 12. Februar

Auslieferung

23.02. - 27.02.26 (KW 9)

Vorbestellbar im Onlineshop unter der Rubrik „Angebote“:

Angus Hack, Gulasch, Braten

Limitiertes Kontingent!

Hallertauer Bio-Angusrinder

Ganzjährige Weidehaltung

Auf den Wiesen vor Nandlstadt steht eine kleine Herde Angus-Färsen ganzjährig auf der Weide. Peter Sedlmeier hat die Ausnahmegenehmigung für die Weideschlachtung erhalten. Diese wird nur sehr selten vergeben, weil sie unmittelbar mit der Haltungsform einher geht. Ausschließlich ganzjährig im Freien gehaltene Rinder dürfen auf der Weide geschlachtet werden.

Peter Sedlmeier verzichtet bewusst auf die auch unter den Kriterien des ökologischen Landbaues mögliche, dreimonatige Endmast in der reinen Stallhaltung. Die Schlachttiere bleiben bis zuletzt im Herdenverbund auf der Weide, der Schlachtprozess findet somit in vertrauter Umgebung statt. Dies ist die stressfreieste Methode, was unserer Verantwortung für die uns anvertrauten Tiere entspricht.

Im Fleisch werden weniger Stresshormone (Adrenalin und Noradrenalin) angereichert. Das führt zu einem besonders feinen Geschmack.

Grundsätzlich besticht speziell das Fleisch der Angus-Färsen durch schöne Marmorierung, Feinfaserigkeit und Zartheit und ist in Bezug auf die Fleischqualität den meisten Rinderrassen genetisch überlegen.

Zunächst reifen die Rinderhälften ca. 12 Tage in der Kühlung (dry aging), werden dann im hochwertigen Vakuumbeutel portioniert und können im Kühlschrank nachreifen (wet aging).

Die Weideschlachtung symbolisiert Respekt vor Tier und Natur. Sie ermöglicht und erhält die lokale Wertschöpfungskette. Peter Sedlmeier arbeitet direkt mit dem Metzger vor Ort zusammen und Sie, als Verbraucher, kaufen Bio-Fleisch aus Ihrer Region.

Tiefkühl-Hackfleisch:

Tiefgekühltes Angusrind-Hackfleisch im 2-er Pack.

TK Angusrind-Hackfleisch

2 x 500 g 24,50 €/2-er Pack.

Das Hackfleisch wird vakuumiert und tiefgekühlt geliefert und eignet sich auch als Vorrat zum Einfrieren. Damit die Lieferung wohlbehalten bei Ihnen ankommt, seien Sie wenn möglich bei Anlieferung Zuhause oder sorgen für einen sicheren Abstellort.

Nährwerte von Hackfleisch

Rinderhackfleisch enthält besonders viele verschiedene B-Vitamine, Eisen und viele Aminosäuren. Durch die feine Oberflächenstruktur ist es besonders gut verdaulich und fettärmer als Schweinehackfleisch. Besonders Kinder schätzen Hackfleisch-Gerichte sehr.

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

Kartoffel-Lauch-Hackpfanne mit Bergkäse & Salat

Für die einfache & schnelle Küche

Zutaten für 4 Personen: 500 g Angus-Rinderhackfleisch TK, 800 g Kartoffeln, 400 g Lauch, 1-2 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1/2 mittelscharfe Chilischote (optional), Olivenöl, 3 EL Tomatenmark, 3 TL Paprikapulver edelsüß, 1 TL getr. Majoran, 2 TL getr. Thymian, 1 TL gekörnte Rinderbrühe, Salz, schwarzer Pfeffer, 250 g kräftiger Bergkäse (bspw. ‚Alpenstürmer'), gemischter Salat zum Servieren

Zubereitung: Das Hackfleisch in der Packung auftauen lassen, dann herausnehmen. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Lauch längs aufschneiden, gründlich waschen, Wurzelstrunk entfernen und den Lauch samt Grün in 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, den Knoblauch schälen und grob hacken, die Chilischote in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Öl in einer großen oder zwei mittelgroßen beschichteten Pfannen erhitzen und das Fleisch bei hoher Hitze krümelig anbraten, dann samt Fleischsaft herausnehmen. Erneut 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig andünsten, dann Kartoffeln mit Tomatenmark und allen Gewürzen anrösten, den Lauch, Knoblauch und das Hackfleisch zugeben, ggf. etwas Wasser zufügen, Deckel schließen und garen bis Kartoffeln weich sind. Frisch geriebenen Bergkäse darüber streuen und mit gemischtem Salat auf Tellern anrichten.

Gemüseeintopf mit Hackbällchen

Diese traditionelle Suppe wird in Rumänien ‚Ciorbă de perișoare' genannt. Sie unterscheidet sich von Region zu Region geringfügig und wird mit verfügbarem Gemüse zubereitet. Der typische, leicht säuerliche Geschmack wird traditionell durch eine fermentierte Flüssigkeit (‚Borș') oder Zitronensaft erzielt. Zu Ende der Zubereitung wird das Ei entweder separat oder zusammen mit der Crème fraîche in die heiße Suppe gerührt, deswegen sind manche Ciorbă rot gefärbt und andere hellgelb.

Zutaten für 4-8 Personen: 500 g Angus-Rinderhackfleisch TK, 50 g weißer Reis ungegart, 1 Ei, 1 Bund gehackte Petersilie, 1 Knoblauchzehe gepresst, 1/2 TL Salz, 1/2 TL schwarzer Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Möhre, 1 kleine Petersilienwurzel, 1 kleine Pastinake, 2 Kartoffeln, 1 Stange Stangensellerie, 1 rote Paprika, 2 EL Olivenöl, 1 EL Paprikapulver edelsüß, 2 EL gekörnte Rinderbrühe, 2 l Wasser, 1 Dose Tomaten (400 g), Saft von einer halben Zitrone, 1 Ei verquirlt, Crème fraîche zum Servieren

Zubereitung: Das Hackfleisch in der Packung auftauen lassen, dann in eine Schüssel geben. Rohen Reis, Ei, 2 EL Petersilie, gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben und alles kräftig mit den Händen ein paar Minuten verkneten. Dann mit nassen Händen kleine Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen und mit Abstand auf einen Teller legen. Zwiebel schälen und würfeln. Alles Gemüse putzen und in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden (die Paprika separat würfeln). Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, gewürfelte Zwiebel zugeben, glasig anschwitzen, dann Gemüse (ohne Paprika) zugeben, Paprikapulver und Brühe kurz mitrösten, mit 2 L Wasser ablöschen und erhitzen. Wenn die Brühe kocht, zurückschalten und die Hackbällchen einlegen, etwa 10 Min. leicht köcheln lassen. Tomaten grob zerdrücken und mit den Paprikawürfeln zufügen, dann 30 Min. auf kleiner Flamme bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Anschließend Zitronensaft und restliche Petersilie zugeben und 5 Min. köcheln lassen, dann verquirltes Ei im Strahl unter Rühren in die Suppe einlaufen lassen, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
In große Suppenteller füllen und mit Crème fraîche servieren.

Gulasch & Rouladen

Gulasch „Bourguignon"
besonders geeignet für „Boeuf Bourguignon"; größere Stücke zum langen Schmoren
ca. 0,8 kg — ca. 24,72 €/Pack.

Wadenschenkelgulasch
besonders geeignet für „Wiener Saftgulasch"
ca. 0,5 kg — ca. 17,45 €/Pack.

Edelteilgulasch
ca. 0,5 kg — ca. 31,45 €/Pack.

Gulasch „klassisch"
ca. 0,5 kg — ca. 15,95 €/Pack.

Rouladen aus der Oberschale
ca. 0,3 kg, 2-er P. — ca. 11,97 €/Pack.

Schmorbraten

Angusbraten a.d. Unterschale
ca. 1,2 kg — ca. 46,68 €/Pack.

Angusbraten a.d. Nuss
ca. 1,2 kg — ca. 47,88 €/Pack.

Angusbraten a.d. Nacken
ca. 1,5 kg — ca. 44,85 €/Pack.

Angusbraten a.d. Schwanzrolle
ca. 1,2 kg — ca. 38,28 €/Pack.

Hier bestellen:
Angus Hack, Gulasch, Braten

100 % Bio SHOP hier bestellen

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.

Rezepte mit Liebe für Sie entwickelt & probegekocht von Silvia Achatz

ökokiste Einfach. Wertvoll.

DE-ÖKO-037