

Merklblatt Rindfleisch

Schön, dass Sie sich für das Fleisch unserer Tiere entschieden haben. Gerne geben wir Ihnen dazu einige Informationen weiter.

Mischpakete/ Einzelstücke

Für den Verkauf von Rindfleisch sind wir auf mehrere Interessenten angewiesen. Ein Tier wird im Normalfall auf 8/8 aufgeteilt. Das entspricht ungefähr 25kg Fleisch/Achtel. Wenn sie genügend Tiefkühlplatz haben und eher grosse Fleischesser sind, empfehlen wir Ihnen den Kauf von 1/8 Tier. In diesem Fall erhalten Sie das Fleisch zu einem interessanten Mischpaketpreis. Sie wählen dabei ihre geeigneten Packungsgrößen und geben uns ihre individuellen Wünsche an. Das Fleisch wird dann an zwei Tagen abholbereit gestellt.

Der Fruchthof bietet für kleinere Haushalte auch tiefgekühlte Einzelstücke zu einem Einzelstück –Preis an. Ab 4kg gewähren wir Ihnen ebenfalls einen Rabatt. Bei uns finden sie bereits abgepackte Mischpakete im Tiefkühler unseres Fruchthof-Lädli.

Koch –Tip

Für allfällige Unsicherheiten haben wir Ihnen ein Paar Koch – Tips zusammengestellt:

Rindfleisch benötigt im Allgemeinen eine längere Garzeit als Kalb- oder Schweinefleisch.

Geeignet für Schmorgerichte (lange Garzeit)

- Voessen
- Gulasch
- Saftplätzli
- Fleischvögel aus Minuten- oder Saftplätzli

→Auf hoher Stufe kurz auf allen Seiten anbraten, dann in einer Sauce min.1,5 h köcheln lassen. Die Garzeit kann durch Einsetzen des Dampfkochtopfs um 1/5 verkürzt werden.

Kurze Garzeit

- Minutenplätzli/Huftplätzli (rot bis rosé servieren, damit sie schön zart sind!)
- Steak ca. 3min./Seite braten
- Hamburger
- Würste
- Hackfleisch
- Geschnetzeltes (mit einer beliebigen Sauce servieren)

→Auf hoher Stufe anbraten, dann Hitze zur Hälfte reduzieren, kurz weiterbraten, würzen, herausnehmen.

Sehr lange Garzeit

- Braten
- Siedfleisch

→Fleischstück über Nacht marinieren, auf allen Seiten kurz anbraten, in einer Bouillon in den Schmortopf legen und auf 220 °C 2,5h (Siedfleisch 3h) im Backofen braten.

Das Fleischstück kann auch in einer Pfanne mit Sauce geschmort werden. Besonders Siedfleisch eignet sich zum Verkürzen der Garzeit im Dampfkochtopf.