

Rindfleischaktion

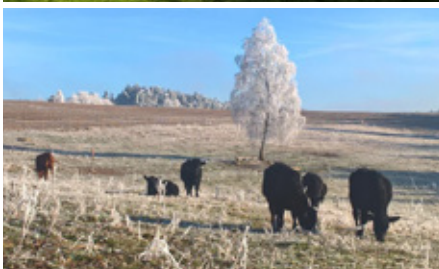
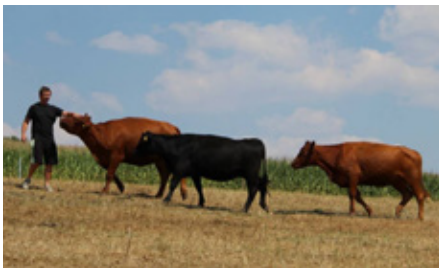
Regionales Weide-Rindfleisch aus der Holledau

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

mit der Zeit verändert. Die Wertschätzung ist mit dem ständig verfügbaren und immer gleichbleibenden Supermarktangebot von Filet, Braten und Schnitzel verloren gegangen.

Viele Verbraucher wünschen sich ein Umdenken: Weg vom verschwenderischen Konsum und hin zu verantwortungsbewussten, nachhaltigen, regional-ökologischen Lebensmitteln. Wir machen mit!

Worte eines Starkochs:

„From Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig 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.

Vorbestellschluss:

Do., 10. November 2022

Auslieferung:

21. - 25.11. (KW 47)

Telefonisch oder im Onlineshop unter der Rubrik „Angebote“:

Angusfleisch - From Nose to Tail

Online können Sie sich darüber informieren, wie viel vom Rind schon verkauft ist. Das „Hammer-Symbol“ erscheint grundsätzlich immer, wenn nur noch 13 Artikel vorrätig sind.

Viele Teilstücke vom Angusrind sind nur in geringer Stückzahl verfügbar, daher erscheint das Hammer-Symbol automatisch.



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

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 (Silvester) geeignet!

Filetkopf

ca. 900 g ca. 67,41 €/Pack

Filetsteak

ca. 300 g ca. 22,77 €/Pack

Filetspitzen

ca. 300 g ca. 22,77 €/Pack

Flanksteak

ca. 700 g ca. 29,33 €/Pack

Flap Steak

ca. 800 g ca. 31,92 €/Pack

Flat Iron Steak

ca. 900 g ca. 35,01 €/Pack

Fledermaussteak

ca. 350 g/2er Pack ca. 14,67 €/Pack

Hüftsteak

ca. 300 g ca. 13,47 €/Pack

Nackensteak am Knochen

ca. 1 kg ca. 28,90 €/Pack

Ongletsteak

ca. 950 g ca. 37,91 €/Pack

Petit Tender Steak

ca. 650 g/2er Pack ca. 25,29 €/Pack

Picanhasteak

ca. 500 g ca. 19,95 €/Pack

Rumpsteak Lende

ca. 300 g ca. 19,77 €/Pack

Skirt Steak

ca. 350 g, 2er Pack ca. 13,62 €/Pack

Westernsteak - Rib Eye am Knochen

ca. 750 g ca. 29,18 €/Pack

Schnitzel

Schnitzel - für Wiener Art

ca. 500 g, 4 Stück ca. 15,95 €/Pack

Rinder-Braten

Geschmort für Rinderbraten, auf dem Rost gegart als Roastbeef, in Brühe gekocht für Tafelspitz.

Angusbraten - vordere Schulter

ca. 1,25 kg ca. 29,87 €/Pack

Angusbraten - aus der Nuss

ca. 1,0 kg ca. 36,90 €/Pack

Angusbraten - Unterschale

ca. 1,5 kg ca. 54,00 €/Pack

Angusbraten - Lende/Roastbeef

ca. 1,0 kg ca. 64,90 €/Pack

Angusbraten - Schwanzrolle

ca. 1,0 kg ca. 34,00 €/Pack

Am Stück als Braten; in Scheiben saftige Beefsteaks.

Bürgermeisterstück

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

Falsches Filet

Aus der Schulter für Schmorbraten

ca. 1,0 kg ca. 23,90 €/Pack

Tafelspitz

ca. 1,25 kg ca. 49,87 €/Pack

Gulasch & Rouladen

Gulasch

ca. 500 g ca. 14,50 €/Pack

Waden-Gulasch

Insbes. für „Saftgulasch Wiener Art“

ca. 500 g ca. 15,95 €/Pack

Rouladen - aus der Unterschale

ca. 200 g/ 2er Pack ca. 6,78 €/Pack

Rouladen - aus der Oberschale

ca. 350 g/ 2er Pack ca. 12,57 €/Pack

Suppenfleisch

Suppenfleisch - Brustspitze

ca. 1 kg ca. 31,90 €/Pack

Suppenfleisch - Zwergrippe

ca. 1,5 kg ca. 44,85 €/Pack

Zum Schmoren

Beinscheiben - z.B. für Ossobuco

ca. 1,3 kg ca. 28,47 €/Pack

Rinderbäckchen

ca. 1,1 kg, 2 Stück ca. 34,65 €/Pack

Rinderschwanz

ca. 1,1 kg ca. 24,09 €/Pack

Innereien & Hackfleisch

- tiefgekühlt -

Bitte beachten Sie den separaten Mindestbestellwert von 20 € für das Tiefkühl-Sortiment.

Herz

ca. 700 g ca. 8,33 €/Pack

Leber

ca. 700 g ca. 8,33 €/Pack

Niere: ausverkauft

Zunge

ca. 1,4 kg ca. 16,66 €/Pack

Angus-Hackfleisch

2 x 500 g 23,00 €/Pack

Angus-Burger-Patties

Grob gewolft - für mehr Saftigkeit

3 x 2er Pack á 360 g 25,90 €/Pack



Rindergulasch

Zutaten für 4-6 Personen:

1 kg Gulasch-Fleisch, 5 EL Ghee (Butterschmalz) oder Bratöl, 500 g Zwiebeln (nach Belieben), 2 EL Tomatenmark, 3 EL Paprikapulver, getrockneter Majoran, 1 Knoblauchzehe gehackt, 250 ml Rotwein (optional mehr Brühe), 500 ml Rinderfond (aus dem Glas) oder gekörnte Rinderbrühe mit Wasser vermischt, 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 auch 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