

Meine besten Fleischrezepte

TELLERFLEISCH



vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Rind

- Qualitätsfleisch Marke „Hofgut Schwaige“
- kontrollierte Aufzucht
- ausgesuchte bayerische Färsen oder Ochsen
- besondere Marmorierung, Geschmack und Zartheit



Tipp vom Metzger

Für Tellerfleisch können neben Tafelspitz viele andere Teile vom Rind verwendet werden. So sind alle Teile von der Schulter, sprich runde, flache oder dicke Schulter, wie auch Bürgermeisterstück oder Schorrippe gut geeignet. Bei Kennern ist auch die „abgedeckte Zwerchrippe“ oder der Brustkern, der beim Kochen herrlich „aufläuft“, sehr beliebt. Eine Rarität ist das sogenannte Kronfleisch. Jedes Fleischteil – von mager bis durchwachsen, von ganz schier bis mit Bindegewebe durchzogen – hat so seine eigene Charakteristik, seinen eigenen Geschmack und somit seine eigenen Liebhaber.

Zutaten

1,5kg Tafelspitz, 1 Stück Zwerchrippe, 2 Suppenknochen, 2 Zwiebeln, 1 Bund Suppengrün und Petersilie, 2 Lorbeerblätter, Salz, schwarzer Pfeffer, 5 Nelken

Rezept

Knochen und Zwerchrippe in reichlich kaltes Wasser geben und zum Kochen bringen, anschließend Tafelspitz, mit Nelken gespickte Zwiebel und Lorbeerblätter zugeben, salzen, pfeffern und ca. 2 ½ Stunden leise kochen lassen (wichtig ist, dass es nur ganz leicht köchelt!). Suppengrün und Petersilie ca. 30 Minuten später begeben. Tafelspitz sowie Zwerchrippe (Knochen löst sich ganz von alleine) quer zur Faser aufschneiden und mit etwas Brühe anrichten.

Als Beilage

Kartoffeln, Blaukraut, Meerrettich grob geraspelt. Als Suppeneinlage empfehlen wir Leberknödel, Leberspätzle, Kalbsbrätlnockerl oder Maultaschen.

vinzenzmurr

Mehr Infos zum Fleisch und Rezepte: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.