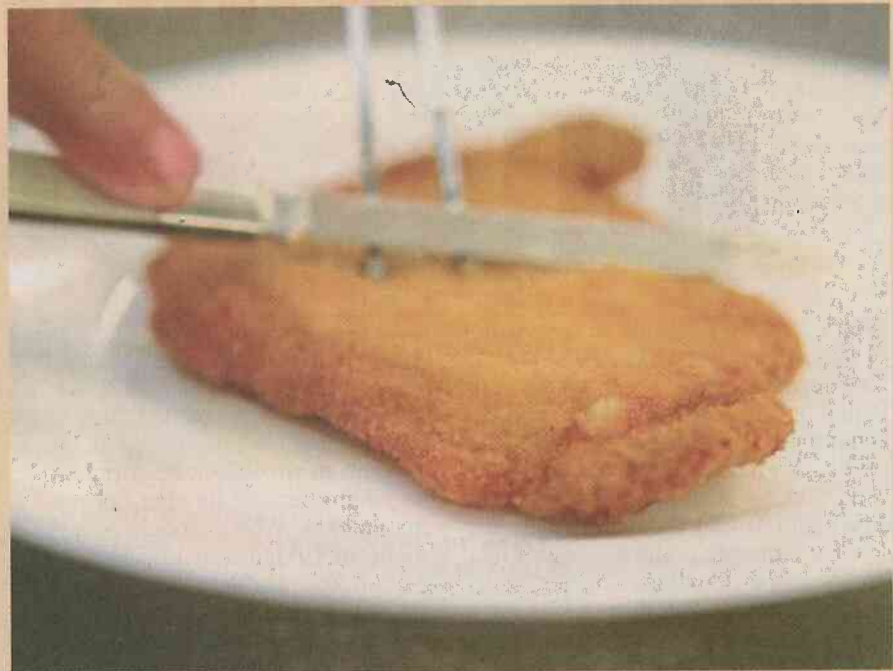


tz -Brotzeitwochen mit vinzenzmurr – bis 12. Juli!

Das Schnitzelgeheimnis!

In keiner baye-
rischen Gastronomi-
e darf es fehlen:
das Schnitzel –
goldgelb ge-
bruzelt. Doch
Schnitzel ist nicht
gleich Schnitzel.
Was ist das Ge-
heimnis? Metz-
germeister Alex-
ander Brandl, Ur-
enkel von Firmen-
gründer Vinzenz
Murr, der intensi-
ven Kontakt zu
seinen Vertrags-
bauern in der Re-
gion unterhält,
sagt: „Qualität ist
kein Zufall. Be-
reits bei Haltung,
Fütterung und
Transport haben
tieregerechte Auf-
zucht und verant-
wortungsvolle
Behandlung
oberste Priorität.“
Das ist entschei-
dend für ein hoch-
wertiges Endpro-
dukt, also dafür,
dass das Fleisch
schmeckt, be-
kömlich ist und
letztendlich auch
dafür, dass es in
der Pfanne nicht
schrumpft. Fürs
saftige und beson-
ders zarte Schnit-
zel verrät uns der
Schnitzelexperte

dann noch einen
besonderen
Kniff: Egal ob für
die Ladentheke
oder den heißen
Imbiss, bei *vin-
zenzmurr* kom-
men die Schnitzel,
ob Schwein oder
Kalb, nicht sofort
nach der Schlach-
tung in den Ver-
kauf, sondern
werden zwei bis
drei Wochen zart
gereift. „Der Ef-
fekt beim Schnit-
zel ist enorm, ähn-
lich wie bei Rind-
fleisch. Gereiftes
Fleisch verliert in
der Pfanne im
Vergleich zum
schlachtfrischen
Fleisch nur etwa
die Hälfte an Ge-
wicht. Und ist ein-
fach auch noch
viel zarter.“ Und
noch einen Tipp
gibt uns der Ex-
pert: Wichtig ist
es, mit der Hitze
schonend umzu-
gehen, da zu heiß
immer Stress fürs
Fleisch ist. Beste
Qualität aus der
Region, zart ge-
reiftes Fleisch,
schonend gebrat-
en – das ist unser
Schnitzelgeheim-
nis!“



Das perfekte Schnitzel: knusprig, goldgelb und schonend gebraten – gereiftes Schweinefleisch der Marke „Hofgut Schwaige“

Foto: Steffen Leiprecht



GUTSCHEIN ^{G17}

tz und vinzenzmurr machen Ihnen die Brotzeit günstiger!

Und so geht's: Einfach diesen Gutschein ausschneiden und bei Ihrem nächsten Besuch in einer *vinzenzmurr*-Filiale einlösen. Damit bekommen Sie jetzt eine leckere **Schnitzelsemmel – für 1,80 €!**

Gültig für mehrere Schnitzelsemmeln, bis 12. Juli, Abgabe in haushaltsüblichen Mengen.



Foto: vinzenzmurr