Meine besten Fleischrezepte

GULASCH

vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Rind

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

Besonderheit

Das Besondere an einem original Wiener Saftgulasch ist die zarte, weiche und saftige Konsistenz des eigentlich sehr durchwachsenen Fleisches. Das geschieht durch die lange Schmorzeit. Übrigens ist dieses Bindegewebe hochwertiges Eiweiß, welches der Körper für Haut, Haare, eigenes Bindegewebe und Knorpelgewebe braucht.

vinzenzmurr

Tipp vom Metzger

Dieses Rezept kann genauso aus Schweine-, Kalb-, Puten-, Lamm- oder Hirschfleisch – am besten aus der Schulter oder Wade/Haxe – zubereitet werden.

Zutaten

800 g Rinderwade, 500 g Zwiebeln gewürfelt, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2 EL Tomatenmark, 2 Knoblauchzehen gewürfelt, Cayenne-Pfeffer, Lorbeerblatt, 350 ml Rindfleisch-Brühe „feine Küche“

Rezept

Zwiebel- und Knoblauchwürfel in etwas Butter bei mittlerer Hitze glasig anbraten, Fleisch gleichmäßig in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und unter Rühren anrösten, Gewürze und Brühe zugeben und ca. 2 Stunden leise köcheln lassen. Das Bindegewebe der Rinderwade wird durch die lange Garzeit wunderbar weich und sämig. Paprika erst 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit zugeben.

Als Beilage eignen sich Semmelknödel, Spätzle oder Bandnudeln.

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.