



Rindfleisch

Einmal
kochen,
öfter
essen!

Köstlich vielseitig





Rindfleisch

... ein besonderes Fleisch

Bereits im Vorfeld der Küche gibt es eine Reihe von Faktoren, die einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Fleisches haben. Und ehrlich, beim Einkauf ist es oft nicht ganz einfach, wirklich gutes Rindfleisch zu erkennen. Neben dem Fleischer Ihres Vertrauens sind auch eigenes Wissen und Verständnis hilfreich.

■ Zart und feinfasrig

Die Zartheit und Fasrigkeit des Fleisches hängt in erster Linie vom jeweiligen Teilstück ab – edle Teile wie das Filet oder die Beiried sind zarter und feinfasriger als etwa der Wadshinken oder das Beinfleisch. In erster Linie ist jedoch das Alter der Tiere dafür entscheidend.

Bei der Zubereitung ist es dann wichtig, dass das Fleisch stets quer zum Faserverlauf geschnitten wird.

■ Saftig und fein im Geschmack

Mit ausschlaggebend für die Saftigkeit und den vollen Geschmack ist eine leichte Fetteinlagerung, also die feinen Fettäderchen, die das Fleisch durchziehen.

Im Fachjargon nennt man dies „Marmorierung“. Diese ist für die Qualität ganz entscheidend, da darin die meisten Aromastoffe enthalten sind. Beim Garen schmilzt

das Fett und bewirkt, dass das Fleisch wunderbar saftig bleibt und sein volles Aroma entwickelt.

Außerdem verringert sich dadurch das „Kalorienkonto“. Ebenso verhält es sich beim „Fettranderl“. Es sollte möglichst nicht vor dem Zubereiten entfernt werden. Einerseits schützt es das zarte Fleisch vor dem Austrocknen und andererseits spart man bei der Zugabe von zusätzlichem Fett.

■ Zartheitsgarantie

Hier verhält es sich gleich wie beim Wein: So wie edle Tropfen durch Lagerung gewinnen, so verhält es sich auch bei Rindfleisch.

Damit speziell edle Teilstücke wunderbar zart werden und ihr volles Aroma entwickeln können, sollten sie unter ganz bestimmten Bedingungen eine gewisse Zeit – mindestens 10 Tage – reifen.



Stück für
Stück ein
Genuss

Lungenbraten



Rostbraten



Gustostücke



Tafelspitz



Abwechslung gefällig?

- **LUNGENBRATEN** Das wohl edelste Teilstück des Rindes. Besonders zart und feinfasrig. Als Braten im Ganzen, für Filetsteaks, Fondues, Sautees, roh für Beef tartare und als Carpaccio.
- **ROSTBRATEN** Ein durchwachsendes Teilstück für Kenner. Außerordentlich saftig und kräftig im Geschmack. Zum Kurzbraten, für den klassischen Rostbraten, für Rouladen und zum Braten im Ganzen.
- **GUSTOSTÜCKE** Unter dieser Bezeichnung werden die Teilstücke vom Knöpfel (Keule) wie Nuss, Schale, Tafelstück, Weißes Scherzel und Hüferscherzel (original Rumpsteak) angeboten. Alle sind sehr mager, zart und frei von Sehnen. Ideal zum Braten, für Rouladen und zarte Schnitzel.
- **TAFELSPITZ** Der weltbekannte Tafelspitz stammt ebenfalls aus dem Knöpfel. Charakteristisch ist sein leichtes Fettranderl, das keinesfalls vor dem „Köcheln“ entfernt werden sollte. Wichtig: Die Portionierung muss immer quer zum Faserverlauf des Stücks geschehen.



Beiried

Bratenfleisch

Siedefleisch

Gulaschfleisch

Faschiertes



■ BEIRIED

Aromatisches, leicht marmoriertes, zartes Rückenstück mit leichter Fettabdeckung. Ideal für herzhafte Steaks, im Ganzen als Roastbeef.

■ BRATENFLEISCH

Ein Sammelbegriff für Teilstücke, die besonders zum Braten geeignet sind. Die Stücke stammen aus der Schulter (Dicke Schulter, Mageres Meisel) oder aus dem Nacken (Hinteres Ausgelöstes).

■ SIEDEFLEISCH

Ideales Siedefleisch muss nicht besonders feinfasrig und ganz mager sein. Teile aus dem „Hinteren“ wie Brustkern, Kruspelspitz, Kavalierspitz oder der Schulter (Schulterschere) sind wahre „Leckerbissen“ und ergeben noch dazu eine herzhafte Suppe.

■ GULASCHFLEISCH

Ein klassisches Gulasch wird mit Fleisch aus dem Wadschinken gemacht. Dieses saftige, von Sehnen und Häuten durchzogene, Fleisch wird – bei richtiger Zubereitung – wunderbar weich und bringt eine sämige Sauce hervor. Wer es sehnenfrei und sehr mager liebt, greift zu Fleisch vom Hals.

■ FASCHIERTES

Es wird aus frischen mageren Fleischstücken aus der Schulter und dem „Hinteren“ und „Vorderen“ hergestellt.



Rindfleisch ist besonders vielseitig:
 Suppe, Siedfleisch, Eintöpfe, Aufläufe, Knödel, Salate, Aufstriche oder Sulzen.

Einmal kochen, öfter essen!

Grundrezept: Gekochtes Rindfleisch

Zutaten für 4-6 Portionen

1 1/2 kg Rindfleisch (z.B. Schulterschmelze, Mageres Meisel, Dicke Schulter, Brustkern)
 25 dag Wurzelgemüse (Porree, geschälte Karotten, Sellerieknolle, gelbe Rübe, Petersilienwurzel)
 1 Zwiebel mit Schale (halbiert, in einer Pfanne gebräunt)
 Salz
 8 schwarze Pfefferkörner
 Liebstöckel
 Petersiliengrün

1. Möchte man ein saftiges, herzhaftes Fleisch, legt man das Rindfleisch in kochendes, leicht gesalzenes Wasser.
2. Möchte man aber eine kräftige Suppe, legt man das Rindfleisch in ca. 3-4 Liter kaltes, leicht gesalzenes Wasser ein.
3. Ca. 1 1/2 Stunden langsam, nicht zugedeckt köcheln (leicht kräuselnde Wasseroberfläche). Zwischendurch den sich bildenden Schaum abschöpfen.
4. Danach geputztes Wurzelgemüse sowie Zwiebel und Gewürze zugeben und ca. eine weitere 1/2 Stunde köcheln, bis das Fleisch gar ist.
5. Zur Feststellung, ob das Fleisch gar ist, sticht man mit einer Strick- oder Rouladennadel ins Fleisch. Lässt sich kaum ein Widerstand feststellen, so ist das Fleisch gar.

tipp

Sollte das Fleisch nicht sofort serviert werden, ist es ratsam, es im kalten Wasser (am besten mit Eiswürfeln) abzuschrecken und darin auskühlen zu lassen. Dadurch verhindert man ein Austrocknen, und die appetitlich frische Farbe bleibt erhalten.

Pikanter Rindfleischaufstrich

Zutaten für 4 Portionen

50 dag gekochtes Rindfleisch
 1/8 l Crème fraîche
 3 EL Sauerrahm
 1-2 EL Senf
 etwas Mayonnaise
 1 kleine Zwiebel
 3-4 Essiggurkerln
 2-3 EL geriebener Kren
 Kräutersalz
 frisch gemahlener Pfeffer

1. Rindfleisch fein faszieren. Zwiebel und Gurkerln fein hacken. Mit den übrigen Zutaten zu einer streichfähigen Masse verrühren.
2. Mit den Gewürzen fein abschmecken.

tipp Dieser würzige Aufstrich schmeckt am besten auf Bauernbrot, mit Schnittlauch bestreut.

Steirischer Rindfleischsalat

Zutaten für 4 Portionen

50 dag gekochtes Rindfleisch
 1 Zwiebel, in Scheiben
 Salz, Pfeffer
 Mostessig und Kernöl zum Marinieren
 1 Ei
 1 TL Schnittlauchröllchen

1. Fein geschnittenes Rindfleisch mit den übrigen Zutaten vermischen. Einige Stunden ziehen lassen.
2. Vor dem Anrichten auflockern und mit Zwiebelscheiben garnieren.

tipp Dieser Klassiker der steirischen Küche kann mit gekochten Eiern, Paprikaschoten, Gurkerln, frisch geriebenem Kren, gekochten Käferbohnen sowie Erdäpfeln und Vogersalat ergänzt und so zu einem herrlichen Bauernsalat abgewandelt werden.





Tafelspitz-Schwammerl-Salat

Zutaten für 4 Portionen

60 dag Tafelspitz nach Grundrezept kochen (Seite 6)
 50 dag Eierschwammerln
 Butter
 2 fein gehackte Schalotten
 Salz
 Pfeffer
 1 Bund Schnittlauch
 1 Zucchini
 2 Karotten
 Sherryessig
 Estragonessig
 Olivenöl
 Kürbiskernöl

1. Den gekochten Tafelspitz in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern auflegen.
2. Die geputzten Schwammerln in etwas Butter anbraten. Fein gehackte Schalotten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auskühlen lassen.
3. Aus Essig, Öl und etwas Suppe eine Marinade rühren und die Schwammerln darin marinieren.
4. Die Karotten und Zucchini zu Julienne schneiden, blanchieren und zu den Schwammerln geben. Über die Fleischscheiben schöpfen und mit Schnittlauch bestreuen.



Der Gewichtsverlust beim Kochen beträgt ca. ein Drittel. Stellen Sie entsprechend mehr Frischfleisch zu.





Rindfleisch á la vinaigrette

Zutaten für 4 Portionen

60 dag Rindfleisch (Gusto, Dicke Schulter, Mageres Meisel) nach Grundrezept kochen (Seite 6)
 4 Sardellenfilets
 1 EL frische Kräuter (nach Geschmack)
 50 dag Weißer Spargel
 2 Paradeiser
 verschiedene Blattsalate
 3 Schalotten
 2 Eier
 Salz, Pfeffer
 Balsamicoessig
 Olivenöl

1. Das gekochte und ausgekühlte Fleisch in dünne Scheiben schneiden.
2. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl marinieren.
3. Mit Blattsalaten, fein gehackten Kräutern und in Stücken geschnittenem, bissfest gekochtem, Spargel vorsichtig vermengen.
4. Mit klein gehackten Sardellenfilets, Paradeisern, Schalotten und Eierwürfeln bestreuen.





Bunter Rindfleischsalat mit Apfel

Zutaten für 4 Portionen

50 dag gekochtes Rindfleisch
(Gusto, Schulterteile etc.)
1 rote Zwiebel
2 säuerliche Äpfel
4 Frühlingszwiebeln
Blattsalate

Marinade

5 EL Apfelessig
3 EL Apfelsaft
1/16 l Calvados
6 EL Öl (Sonnenblumenöl,
Distelöl etc.)
Pfeffer, frisch aus der Mühle
Salz
frische Kräuter
Schnittlauch

1. Gekochtes Rindfleisch in mundgerechte Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und mit dem Fleisch vermischen.
2. Äpfel entkernen und in feine Spalten schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Alles locker mit dem marinierten Rindfleisch vermischen und auf Blattsalaten anrichten.
3. Mit Schnittlauch und frischen Kräutern bestreut servieren.



Je länger das Rindfleisch in der Marinade liegt, desto saftiger und aromatischer wird es.

Gemüse, Schnittlauch und Eier erst vor dem Servieren dazugeben, damit alles knackig und frisch schmeckt.

Schöne, gleichmäßige Zwiebelringe bekommt man, indem man die Zwiebeln mit der elektrischen Schneidemaschine oder mit dem Gemüsehobel fein schneidet.



Rindfleischsülzchen

Zutaten für 4-6 Portionen

40 dag gekochtes Rindfleisch
(Schulter etc.)
1/2 l kräftige Rindsuppe
ca. 6 Blatt Gelatine
40 dag Gemüse weich gekocht
(z.B. Karotten, gelbe Rüben,
Sellerie usw.)
Salz, Pfeffer
Liebstöckel
Schnittlauch
Lorbeer
Öl für die Form

1. Rindfleisch und Gemüse feinwürfelig schneiden und in der kräftigen Rindsuppe kurz köcheln lassen. Abschmecken, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine einrühren und gut abkühlen lassen.
2. Vor dem Stocken die frisch gehackten Kräuter dazugeben. Eine Kastenform, Schüssel oder Portionsförmchen mit Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen.
3. Die Sulz einfüllen und gleichmäßig verteilen, mehrere Stunden kalt stellen. Dann aus der Form stürzen und portionieren bzw. anrichten.



Schneiden Sie die Sulz mit einem Elektromesser auf und richten Sie dieselbe mit Salat sowie Vinaigrette und gekochten Eiern an.



Saure Rindfleisch-Tellersalz

Zutaten für 4 Portionen

50 dag gekochtes Rindfleisch
(Weißes Scherzel, Mageres Meisel
etc.)

1/4 l Rindssuppe

1/4 l trockener Weißwein

1 TL Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Lorbeerblätter

4-6 Blatt Gelatine

3 Schalotten

2-3 Essiggurkerln

bissfest gekochte Karotten und
Erbsen

2 hart gekochte Eier

1 Bund Petersilie

Dekoration

Cocktailparadeiser

1. Die kalte und entfettete Rindssuppe mit Wein, Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern kurz aufkochen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Suppe auflösen.
3. Das in Scheiben geschnittene Rindfleisch, Zwiebelringe, Gurkenscheibchen, Eierscheibchen, klein geschnittene Karotten und Erbsen in die Teller legen, die etwas abgekühlte Suppe vorsichtig darüber gießen, in den Kühlschrank stellen und erstarren lassen.





Tellerfleisch auf französische Art

Zutaten für 4 Portionen

60 dag gekochtes Rindfleisch
(Hüferscherzel, Hüferschwanzel)
2 kleine Kohlköpfe
Wurzelgemüse (1 Karotte, 1
Porree, 1 Sellerie)
1/4 kg Suppennudeln
3/4 l Rindssuppe

1. Kohlköpfe in gesalzenem Wasser weich kochen. Würfelig geschnittenes Wurzelgemüse ebenfalls weich kochen.
2. Fleisch nach Grundrezept (Seite 6) kochen.
3. Suppennudeln bissfest kochen.
4. Gekochtes Fleisch aus der Suppe nehmen, quer zur Faser in Scheiben schneiden.
5. Rindssuppe abseihen und abschmecken. Fleisch, geviertelten Kohl und Wurzelgemüse noch etwas in der heißen Suppe ziehen lassen und anrichten.





Überdünstetes Rindfleisch

Zutaten für 4 Portionen

60 dag gekochtes Rindfleisch
1/2 l Rindsuppe
8 dag Schmalz
2 Zwiebeln
2 Messerspitzen Paprika
Essig
3 dag Mehl, glatt
Salz

1. Zwiebeln in Ringe schneiden und in Schmalz goldgelb anrösten. Paprika dazugeben und mit etwas Essig ablöschen.
2. Mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen. Salzen, gut verkochen und das bereits gekochte Rindfleisch darin ziehen lassen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Salzerdäpfel, Weißbrot





Rindfleisch-Erdäpfelintopf

Zutaten für 4 Portionen

50 dag gekochtes Rindfleisch
(Gusto, Schulterteile etc.)
1/2 l Rindsuppe
5 dag gewürfelter Selchspeck
4 dag Butter
40 dag geschälte, gewürfelte
Erdäpfel
1/2 Zwiebel
Kräutersäckchen (Petersil-
stängel, Thymian, 1 Lorbeer-
blatt)
Salz

1. Speck in Butter glasig anschwitzen. Suppe, Erdäpfel, Zwiebel und Kräutersäckchen dazugeben. Alles so lange kochen, bis die Erdäpfel weich sind.
2. Gekochtes Rindfleisch in Würfel schneiden und Zwiebel und Kräutersäckchen entfernen. Abschmecken und mit Bauernbrot servieren.





Rind im Wok

Zutaten für 2 Portionen

30 dag Rindfleisch (Gusto)
 Öl zum Anbraten
 30 dag Gemüse (z.B. Maiskolben, grüne, rote und gelbe Paprikaschoten, Sojasprossen, Kohl, Zwiebel)
 1/16 l Sojasauce
 1 kleine Chilischote
 Salz, Pfeffer
 3 dag Ingwerwurzel
 2 Knoblauchzehen
 Petersilienblätter oder frischer Koriander

1. Fleisch in mundgerechte, dünne Stückchen schneiden. Etwas Öl im Wok erhitzen. Fleisch darin rundum rasch anbraten, salzen und pfeffern.
2. Die angebratenen Fleischstücke aus dem Wok heben. Das zerkleinerte Gemüse nacheinander in folgender Reihenfolge (Kohl, Zwiebel, Paprika und Sojasprossen) in den Wok geben und bissfest dünsten.
3. Sojasauce zugießen und alles gut vermengen. Gehackte Chilischote und Knoblauchzehen sowie geriebene Ingwerwurzel unter das Gemüse mischen.
4. Gebratene Fleischstücke und Fleischsaft zum Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren noch kurz ziehen lassen.



10 praktische Tipps

Rindfleisch – ideal zum Grillen



1. Steaks sollten Sie nicht klopfen, sondern nur mit den Handballen leicht flach drücken.
2. Entfernen Sie Fettränder nicht gänzlich, denn die steigern den Geschmack und bewirken, dass das Fleisch saftig bleibt.
3. Tupfen Sie die Oberflächen des Fleisches (auch marinierten Fleisches) mit Küchenpapier trocken, bevor Sie es auf den Grillrost legen. So bräunt es besser und gleichmäßiger.
4. Das Fleisch unbedingt auf Umgebungstemperatur bringen, bevor man es auf den Grillrost legt.
5. Hitze richtig einschätzen: Handfläche etwa 10 cm über den Rost halten – wenn Sie die Hand bereits nach zwei Sekunden wieder wegnehmen müssen, ist die Hitze optimal.
6. Rost vor Auflegen des Fleisches leicht mit Öl bestreichen. Das Fleisch immer erst dann auf den Rost legen, wenn dieser wirklich heiß ist – sonst bleibt es kleben.
7. Halten Sie grundsätzlich genügend Abstand zwischen Glut und Grillrost; dünne Fleischstücke näher an die Glut, dickere weiter entfernt. Optimaler Abstand für Steaks sind ca. 10 cm.
8. Beim Würzen gilt grundsätzlich: „Weniger ist mehr“. Seien Sie sparsam im Umgang mit Gewürzen und Marinaden. Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen oder verwenden Sie „umkapseltes“ Salz. Herkömmliches Salz entzieht dem Fleisch Saft.
9. Verwenden Sie zum Grillen auch stets eine Grillzange – wenn das Fleisch angestochen wird, rinnt kostbarer Fleischsaft aus.
10. Fleisch wenden, sobald Fleischsaft an der Oberfläche austritt und zu gerinnen beginnt. Nach dem Wenden braucht es nur noch kurze Zeit weiter gegrillt zu werden. Anschließend das Fleisch vom Rost nehmen und an einem warmen Ort einige Minuten „nachziehen“ lassen.





Rindfleisch-Spießchen auf Zitronengras

Zutaten für 4 Portionen

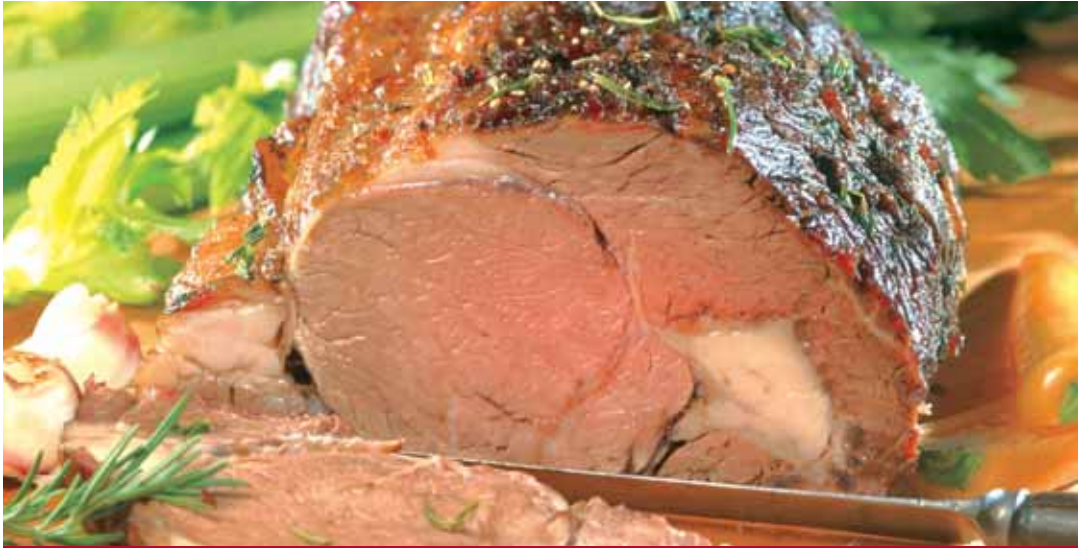
50 dag Lungenbraten (oder Hüferscherzel, Oberschale, Nuss)
 8 Zitronengrasstangen
 Salz, Pfeffer
 2 Eiweiß
 4 EL Mehl
 12 EL Sesamkörner
 Öl zum Backen
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 frischer Koriander

1. Fleisch in gleich große Stücke schneiden und jeweils 3 Würfel auf einen Zitronengrashalm spießen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl und danach in verquirltem Eiweiß wenden und zum Schluss in Sesam wälzen. Panade leicht andrücken.
3. Öl auf 160° C erhitzen und die Spießchen darin 2-4 Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit gebratenen Frühlingszwiebeln und Korianderblättchen garnieren.



Das Fleisch lässt sich leichter aufspießen, wenn man vorher mit einer Spicknadel ein Loch sticht.

Ölt man die Halme etwas ein, lässt sich das Fleisch leichter vom Halm lösen.



Im Ganzen gegrillte „Rindergab“

Zutaten für 6-8 Portionen

2-3 kg Rindfleisch im Ganzen
(Hinteres Ausgelöstes oder
Rostbraten)

Salz, Pfeffer
Kräuter (Rosmarin, Majoran,
Estragon)

2 EL Dijonsenf
eventuell Soja-Sauce

Alufolie



1. Rindfleisch direkt über der Glut von allen Seiten scharf anbraten.
2. Danach mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen und mit etwas Senf oder Soja-Sauce einreiben.
3. Anschließend gut in (extra feste) Alufolie einpacken und bei 120° bis 140° C etwa drei Stunden bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze garen.
4. Die letzten 45 Minuten seines Grillaufenthalts verbringt der Braten dann ohne Alufolie im Grill, um nun noch gut auszubraten und Farbe zu nehmen.
5. Danach 5 bis 10 Minuten in Alufolie warm stellen.

tipp Wenn Sie keinen Kugelgriller besitzen, können Sie diesen Braten auch im Backrohr garen.

Besonders gut bekommt diesem feinen Rindsbraten, wenn Sie in die Folie frische Kräuter, wie Rosmarin, Majoran und Estragon mitpacken.



Rindfleisch-Gemüse-Spießchen

Zutaten für 4 Portionen

60 dag Faschiertes vom Rind
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1/2 Bund Thymian
 6 dag Semmelbrösel
 1 Ei
 Salz, Pfeffer
 1/2 TL Curry
 1 Bund Jungzwiebeln
 1 Stangensellerie
 1 Zucchini

Zahnstocher



1. Sellerie und Jungzwiebeln waschen, putzen und in zirka 10 cm lange Stücke schneiden. Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit Faschiertem, Ei, Bröseln und Gewürzen gut vermengen. Die Zucchinischnitten auf einer Arbeitsplatte ausbreiten und mit einem Teil des Faschierten bestreichen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren.
2. Aus dem restlichen Faschierten formt man kleine Laibchen und legt entweder eine Sellerie- oder Jungzwiebelstange darauf und ummantelt das Gemüse mit dem Fleisch.
3. Öl erhitzen und die Spieße rundum goldbraun anbraten. Hitze reduzieren und ca. 8 Minuten fertig braten.

tipp

Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Vorspeise bei Ihrer BBQ-Party.



Beiried Jamaica

Zutaten für 4 Portionen

4 Beiriedschnitten á 20 dag
 1/4 l Rum
 1/4 l Sojasauce
 1/16 l Ananassaft
 2 EL Zitronensaft
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Senf
 1/2 TL Ingwer, gemahlen
 schwarzer Pfeffer, gemahlen

1. Rum mit der Sojasauce, dem Ananas- und Zitronensaft verrühren. Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Die Marinade mit Senf, Ingwer und Pfeffer abschmecken.
2. Die Beiriedschnitten einige Stunden im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen. Vor dem Grillen die Marinade etwas abtupfen.
3. Die Beiriedschnitten bei starker Hitze so lange direkt grillen, bis der Saft aus den Poren steigt.
4. Nun die Beiriedschnitten salzen und wiederum so lange grillen, bis der Fleischsaft an der Oberseite beginnt, auszutreten. Die Beiriedschnitten vom Grill nehmen und zugedeckt einige Minuten rasten lassen.
5. Zum Servieren die Steaks mit einem Schrägschnitt halbieren, damit man den zartrosa Kern sehen kann.



Beim Hamburger lautet die Devise „weniger ist mehr“, das heißt, je weniger zum Fleisch hinzukommt, desto besser. Lassen Sie das Fassierte so pur wie möglich, so kann man den köstlichen Eigengeschmack am besten genießen. Wer es gut gewürzt liebt, kann gehackte Knoblauchzehen, frisch gemahlene Pfeffer, Zwiebeln, Worcester Sauce etc. unter das Fleisch mischen.

Hamburger

Zutaten für 4 Portionen

60 dag Faschiertes vom Rind
(am besten doppelt faschiert)
4 fingerdicke Scheiben
Zwiebeln
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Stk. Hamburger-Weckerln

Belag je nach Geschmack

Eisbergsalat
Paradeiser
gebratener Speck
Käse oder 1 TL Kochkäse
Senf
Ketchup
Mayonnaise

1. Den Grill für direktes Grillen mit hoher Temperatur vorbereiten. Das Fleisch in 4 gleich große Portionen teilen. Mit leicht angefeuchteten Händen daraus runde, gleichmäßig nicht zu dicke, Fleischlaibchen formen.
2. Die Hamburger und die Zwiebelscheiben auf einer Seite dünn mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf den heißen eingeeölten Grillrost legen und ca. 3 Minuten grillen.
3. Nun die andere Seite dünn mit Öl bestreichen und wieder salzen und pfeffern und das Grillgut wenden. Nach ca. weiteren 2 Minuten sind die Hamburger medium gebraten. Hamburger-Weckerln die letzten 2 Minuten mitgrillen.
4. Die Weckerln nach Geschmack belegen, die Hamburger und Zwiebelscheiben darauflegen und servieren.

Mc Rost Cheeseburger

Zutaten für 6-8 Portionen

1 kg Faschiertes vom Rind
5 dag Semmelbrösel
20 dag Emmentaler
1 Schweinsnetz
1/2 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe

1. Emmentaler in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Danach das Faschierte mit den Semmelbröseln, der Petersilie und dem Emmentaler zu einer Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer sowie einer fein gehackten Knoblauchzehe würzen.
2. Die Masse zu Laibchen formen und diese in das vorbereitete Schweinsnetz wickeln. Die Cheeseburger je 4 Minuten beidseitig knusprig braun grillen.

BEILAGENEMPFEHLUNG: gegrillte Zucchinischeiben sowie würzige Grillsaucen, Knoblauchbrot



Beiriedsteaks nach japanischer Art

Zutaten für 4 Portionen

4 Steaks á 20 dag
(Beiried, Hüferl)
Kräuterbutter

Marinade

1/16 l Weinessig
3 EL Sojasauce
Saft von 1 Zitrone
1 EL fein gehackte Zwiebeln
3 EL brauner Zucker
2 TL Kräuter-Gewürzsalz
2 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
1/8 l Maiskeimöl

1. Die Steaks nebeneinander in eine flache Schale legen.
2. Für die Marinade Essig, Sojasauce und Zitronensaft vermischen und alle anderen Zutaten bis auf das Öl zufügen. So lange mit einem Schneebesen rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Dann erst das Öl einrühren.
3. Marinade über die Steaks gießen, wenden, mit einer Klarsichtfolie bedecken und einige Stunden durchziehen lassen.
4. Steaks gut abtupfen und auf den heißen Grillrost legen. Sobald sich die Oberfläche der Steaks „zerklüftet“ und Flüssigkeit auszutreten beginnt, wenden und so lange weiter grillen, bis wiederum Fleischsaft austritt. Vom Rost nehmen, nochmals mit Marinade bestreichen und die Steaks einige Minuten „entspannen“ lassen.



Sollten die Steaks Fettränder haben, keinesfalls vor dem Grillen entfernen, sondern mehrmals einschneiden. So verhindert man, dass sich das Fleisch beim Braten wölbt.



Cevapcici

Zutaten für 4 Portionen

80 dag Faschiertes vom Rind
Salz
Cayennepfeffer
Paprika
2 Knoblauchzehen
Mineralwasser

1. Faschiertes mit Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack würzen. Knoblauch fein hacken und Mineralwasser dazugeben (es soll gerade so viel Mineralwasser dazugegeben werden, dass eine geschmeidige Masse entsteht).
2. Anschließend die Masse gut verrühren und so lange kneten, bis sie sich festigt. Danach mindestens 2 Stunden kühl stellen.
3. Vor dem Weiterverarbeiten nochmals gut durchkneten, fingerdicke Würstchen formen und eine weitere Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Die Cevapcici grillen oder braten.

BEILAGENEMPFEHLUNG: Joghurtsauce, Blattsalate, Folienerdäpfel, gehackte Zwiebeln, Senf



Saucen + Dips

Zumindest Kindern würde etwas fehlen, wenn es kein Ketchup gäbe. Aber es gibt eine Vielzahl weiterer köstlicher pikanter, kalter Saucen. Hier einige Ideen, wie Sie diese selbst rasch und einfach zubereiten können.

Süß-saure Senfsauce

1/2 Tasse Senf
1/2 Tasse Honig
1/2 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse Weißweinessig
Salz, Pfeffer

Senf, Honig, Zucker und Essig verrühren. In einem Topf bei niedriger Temperatur 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce duftet. Den Topf vom Herd nehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Sauce kann man sowohl heiß als auch kalt servieren. Gut verschlossen hält sie sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Cocktailsauce

3 EL Mayonnaise
1 EL Ketchup
1 TL Kren (frisch oder aus dem Glas)
Saft von einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer
Cognac

Mayonnaise mit Ketchup verrühren, mit den Gewürzen und einem Schuss Cognac abschmecken und mit Kren vollenden.

Barbecuesauce

9 dag Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
9 dag Mixed Pickels
4 dag Gemisch aus Mayonnaise, Rahm, Joghurt
2 EL Mango Chutney

9 dag Ketchup
Salz, Pfeffer
Worcester Sauce
Tabasco
Petersilie

Zwiebeln würfeln, Knoblauch pressen, Mixed Pickels hacken, alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.

Senf-Zwiebel-Sauce

3 EL Mayonnaise
5 EL Sauerrahm
3 EL Topfen
1 EL Zwiebel, fein gehackt
1 EL Estragonsenf
1 EL Dille, gehackt

Salz, Pfeffer
Alle Zutaten glatt rühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.





Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien
www.ama.at

In Zusammenarbeit mit der



IMPRESSUM

© 2007 by Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH.

Medieninhaber und Herausgeber: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH., Dresdner Str. 68a, 1200 Wien

Gesamtkoordination: DI Rudolf Stücker • Fotos: Team Studiohaus – Liesl Biber, Inge Prader

Grafik: d.pfeiffer werbung • Lithografie: A3 Werbeservice • Druck: Friedrich VDV, Linz

Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigung, Übersetzung und für die Verbreitung mit elektronischen Systemen.