



## Schulterschmelze & Beiriedschnitte

mit Schnittlauchnockerln, Römervorspeise und Apfelessig

**Zutaten für 8 Portionen:** Schmorfleisch: 1 Schulterschmelze (ca. 1,5 kg), 1 Karotte, 1 Stangensellerie, 3 Zwiebeln, 1 EL Tomatenmark, 1l Rotwein, Salz, Pfeffer, Wacholder, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Öl und Butter. Beiried: 2 Stück Beiried à 19 dag, Salz, Pfeffer. Nockerln: 12 dag geriebene Weißbrotbrösel, 10 dag Butter, 2 Eier, Salz, Muskat, Schnittlauch. Apfelessigreduktion: 250 ml Apfelessig, 1 EL Glukosesirup, 2 EL Zucker, 1 TL rosa Pfeffer, gemahlen.

**Zubereitung:** Schulterschmelze mit Salz & Pfeffer würzen, scharf anbraten. Bratenansatz mit Butter lösen, Gemüse rösten, Tomatenmark & Gewürze mitbraten. Mit Rotwein ablöschen, reduzieren und zugedeckt 4-5 Stunden bei 120°C Heißluft schmoren. Schulterschmelze herausnehmen, Sauce durch Sieb streichen und nach Geschmack reduzieren. Fleisch in Scheiben in die Sauce zurückgeben. Beiriedschnitte bei 90°C scharf anbraten, 12 Minuten rasten lassen (52°C Kerntemperatur) und dünn aufschneiden.

# Donauland Rind: Qualität, die passt

**GÜTESIEGEL** / Die Gesetzesstandards für Rinderhaltung werden beim Donauland Rind noch weit übertroffen: Das Produkt bürgt für höchste Qualität.

Dank dem Regionalitäts- und Qualitätswunsch der Konsumenten, der Diskussion um die Lebensmittelkennzeichnung und der Wirtschaftskrise, die seit zwei Jahren für Verunsicherung sorgt, will heute der mündige Konsument und Gast wissen, wie und wo seine Lebensmittel produziert werden. Die Ansprüche an Erzeuger und Handel sind damit spürbar gestiegen.

Das veränderte Konsumverhalten der Verbraucher in puncto Einkauf und Ernährungsgewohnheiten bringt aber auch enorme Chancen für die heimischen Produzenten und damit eine Absicherung der bäuerlichen Produktion. Für den Han-



Von der EZG Gut Streitdorf: Obmann Josef Braunhofer, Werner Habermann, Obmann LKR Josef Hieger und Geschäftsführer Johann Nolz.

FOTOS: LK NÖ

del werden regionale Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft immer wichtiger, wie die zunehmende Nachfrage der Kunden im Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomiegroßhandel bestätigt. Das Donauland Rind, welches als Regionsprodukt für

Qualität mit gesicherter Herkunft steht, entspricht dem Trend der Zeit und überzeugt anspruchsvolle Konsumenten, Gastronomen und deren Gäste.

Dieser Trend zeigt sich auch verstärkt im Konsumverhalten der Gäste in der Gastronomie.

Das Interesse an Gerichten mit Produkten aus der Region ist in den letzten 2 Jahren gestiegen.

### Man schätzt Frische, Qualität und Geschmack

... und die Tatsache, dass man die Produzenten kennt. Alle Produzenten halten die strengen Richtlinien des AMA Gütesiegels ein. Die hohen Gesetzesstandards für Rinderhaltung werden beim Donauland Rind deutlich übertroffen. Die Rinder dürfen maximal ein Schlachtagter von 21 Monaten, ein Schlachtgewicht von 450 kg, Handelsklassen E, U, R und Fettklassen von 2 und 3 erreichen. Die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, eine Genossenschaft der Bauern, vermittelt die Jungtiere der Landwirte dem Schlachthof. Dort werden sie nach der Schlachtung fachgerecht zerlegt und gekühlt.

Die Fleischteile liefern die Schlachthöfe an Partner im Großhandel. Diese sind Kastner (www.kastner.at), Höllerschmid (www.hoellerschmid.at) und Nemetz-Fleisch Märkte (www.nemetz-fleisch.at). In Kastner-Märkten finden von 30. 8. bis 18. 9. Donauland Rindfleischwochen statt.