

# Rindfleischaktion

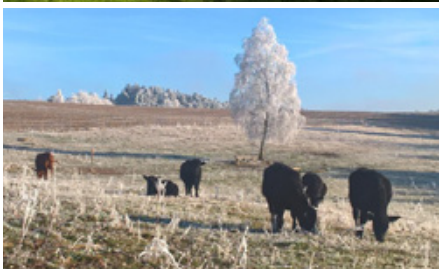
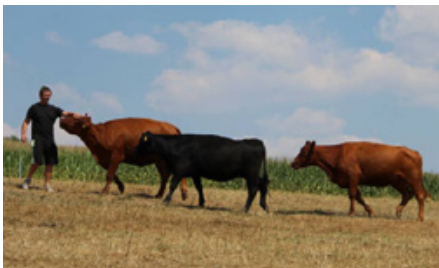
Regionales Weide-Rindfleisch aus der Holledau

ÖKOKISTE  
Kirchdorf



## „From Nose to Tail“ - die ganzheitliche Verwertung eines Tieres

Seit einigen Jahren vermarkten wir nun schon mit großem Erfolg das Rindfleisch der Bio-Angus Färsen von Peter Sedlmeier aus der Hallertau. Das Konzept der ganzjährigen Offenstallhaltung mit Weideschlachtung hat uns voll und ganz überzeugt: Respekt vor Tier und Natur, die Einhaltung der regionalen Wertschöpfungskette und nicht zuletzt die Qualität!



Das gesunde Gewissen isst mit! Unser Schritt weiter in Richtung Nachhaltigkeit hat auch bei Ihnen auf volle Zustimmung getroffen: Durch die Vermarktungsidee „From Nose-to-Tail“ können wir Ihnen eine Vielfalt an Teilstücken und Gourmet-Spezialitäten anbieten und es werden möglichst alle Teile des Angusrindes verwertet. Somit ist nicht nur die Aufzucht und Schlachtung nachhaltig, sondern auch die Vermarktung.

Früher, als noch familiäre landwirtschaftliche Betriebe selbst schlachteten, waren Tiere und ihr Fleisch so wertvoll, dass sie ganz selbstverständlich möglichst vollständig verwertet wurden. Kleine Handwerks-Metzgereien boten Zunge, Leber, Herz und andere Innereien zum Verkauf an. Die Art, wie wir Nahrung herstellen, einkaufen und zubereiten, hat sich

## Vorbestellschluss:

Do., 20. Juni 2024

## Auslieferung:

01. - 05. Juli (KW 27)

Telefonisch oder im Onlineshop unter der Rubrik „Angebote“:

*Angusfleisch - From Nose to Tail*

Online können Sie sich darüber informieren, wie viel vom Rind schon verkauft ist. Das „Hammer-Symbol“ erscheint grundsätzlich immer, wenn nur noch 13 Artikel vorrätig sind.

Viele Teilstücke vom Angusrind sind nur in geringer Stückzahl verfügbar, daher erscheint das Hammer-Symbol automatisch.



Ausverkaufte/vorbestellte Artikel werden mit „Artikel leider gerade ausverkauft“ gekennzeichnet.

mit der Zeit verändert. Die Wertschätzung ist mit dem ständig verfügbaren und immer gleichbleibenden Supermarktangebot von Filet, Braten und Schnitzel verloren gegangen.

Viele Verbraucher wünschen sich ein Umdenken: Weg vom verschwenderischen Konsum und hin zu verantwortungsbewussten, nachhaltigen, regional-ökologischen Lebensmitteln. Wir machen mit!

Worte eines Starkochs:

*„From Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten; es hält auch jenseits des Filets etliche nahrhafte Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit“.*

Fergus Henderson

Sein Kochbuch wurde zum Manifest einer kulinarischen Bewegung, die das Tier in Gänze verwertet.

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





## Steak-Variationen

Altbekanntes und „Special Cuts“ für Pfanne oder Grill.

Auch zum Einfrieren für besondere Anlässe geeignet!

### Filetkopf

ca. 800 g ca. 59,92 €/Pack

### Flanksteak

ca. 750 g ca. 31,43 €/Pack

### Filetsteak

ca. 200 g ca. 15,18 €/Pack

### Filetspitzen

ca. 400 g, 2 Stück ca. 30,36 €/Pack

### Flap Steak

ca. 800 g ca. 31,92 €/Pack

### Flat Iron Steak

ca. 700 g ca. 27,23 €/Pack

### Fledermaussteak

ca. 350 g/2er Pack ca. 14,67 €/Pack

### Hüftsteak

ca. 250 g ca. 11,22 €/Pack

### New York Club Steak

ca. 600 g ca. 32,94 €/Pack

### Ongletsteak

ca. 800 g ca. 31,92 €/Pack

### Petit Tender Steak

ca. 300 g ca. 11,67 €/Pack

### Porterhouse Steak

ca. 800 g ca. 47,92 €/Pack

### Rib Eye Steak - Westernsteak

ca. 800 g ca. 31,12 €/Pack

### Rumpsteak Lende

ca. 250 g ca. 16,48 €/Pack

### Skirt Steak

ca. 350 g, 2er Pack ca. 15,56 €/Pack

## Zum Schmoren

Beinscheiben - z.B. für Ossobuco

ca. 1,5 kg ca. 32,85 €/Pack

## Rinderbäckchen

ca. 0,7 kg, 2 Stück ca. 27,23 €/Pack

## Rinderschwanz

ca. 1,5 kg ca. 32,85 €/Pack

## Rinder-Braten

Angusbraten - vordere Schulter

ca. 1 kg ca. 23,90 €/Pack

Angusbraten - aus der Nuss

ca. 1,25 kg ca. 46,12 €/Pack

Angusbraten - Unterschale

ca. 1,25 kg ca. 45,00 €/Pack

Angusbraten - Schwanzrolle

ca. 800 g ca. 24,80 €/Pack

Am Stück als Braten; in Scheiben saftige Beefsteaks.

Angusbraten - Roastbeef/Lende

ca. 1 kg ca. 64,90 €/Pack

### Bürgermeisterstück

ca. 1,0 kg ca. 39,90 €/Pack

### Falsches Filet

Aus der Schulter für Schmorbraten

ca. 1,0 kg ca. 23,90 €/Pack

### Tafelspitz

ca. 1,2 kg ca. 47,88 €/Pack

## Gulasch & Rouladen

### Gulasch klassisch

ca. 500 g ca. 14,50 €/Pack

### Waden-Gulasch

Insbes. für „Saftgulasch Wiener Art“

ca. 500 g ca. 15,95 €/Pack

### Gulasch Bourgoignon

ca. 800 g ca. 22,80 €/Pack

### Rouladen - aus der Unterschale

ca. 200 g/ 2er Pack ca. 6,78 €/Pack

### Rouladen - aus der Oberschale

ca. 300 g/ 2er Pack ca. 10,77 €/Pack

## Für den Smoker

### Brisket

ca. 1 kg ca. 30,90 €/Pack

### Pulled Beef (Nacken)

ca. 1,5 kg ca. 41,85 €/Pack

### Short Rib Cuts

ca. 1,5 kg ca. 40,35 €/Pack

### Hochrippe

ca. 2 kg ca. 75,80 €/Pack

## Beef Hammer

ca. 2,5 kg ca. 54,75 €/Pack

## Innereien & Hackfleisch - tiefgekühlt -

### Herz

ca. 700 g ca. 8,33 €/Pack

### Leber

ca. 800 g ca. 9,52 €/Pack

### Niere

ca. 700 g/2er Pack ca. 8,33 €/Pack

### Zunge

ca. 1,2 kg ca. 14,28 €/Pack

### Angus-Hackfleisch

2 x 500 g, 2er-Pack 23,00 €/Pack

### Angus-Burger-Patties

Grob gewolft - für mehr Saftigkeit

3 x 2er Pack á 360 g 25,90 €/Pack



## Rindergulasch

Zutaten für 4-6 Personen: 1 kg

Gulasch-Fleisch, 5 EL Ghee oder Bratöl,

500 g Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark,

3 EL Paprikapulver, getr. Majoran, 1

Knoblauchzehe gehackt, 250 ml Rot-

wein (od. mehr Brühe), 500 ml Rinder-

fond (aus dem Glas) oder gekörnte Rin-

derbrühe, 500 ml Wasser, 4 Tomaten, 1

kleine rote Paprika, 1-2 EL Mehl

**Zubereitung:** Das Gulasch-Fleisch

mit Küchenrolle abtupfen, das Fett in

einem großen Schmortopf erhitzen, das

Fleisch am besten portionsweise scharf

anbraten. Anschließend gewürfelte

Zwiebeln anbraten, dann das Fleisch

wieder zugeben, Tomatenmark, Pa-

prikapulver, Majoran und Knoblauch

zugeben, kurz anrösten und dann mit

Rotwein ablöschen. Den Rotwein bei

mittlerer Hitze verkochen lassen, mit

Rinderfond und der Hälfte des Wassers

aufgießen und bei geschlossenem Deckel

bei niedriger bis mittlerer Hitze 1,5 h

schmoren lassen. Anschließend Toma-

tenspalten und Paprikastreifen zugeben,

evtl. noch restliches Wasser zugeben und

1 h schmoren lassen. Mehl mit kaltem

Wasser anrühren, zugeben, aufkochen

lassen und abschmecken.



Teilweise nur Einzelstücke verfügbar - wir empfehlen eine rechtzeitige Vorbestellung!  
ALLE Artikel sind auch in der Verpackung zum Einfrieren geeignet!

Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz  
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220  
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037