



Feinkost Rinder Tafelspitz von der Färse

Art.-Nr.: 0512W-1000

Gewicht

1000g Feinkost Rindertafelspitz	Lieferzeit: 2-3 Tage	36,90 €
1500g Feinkost Rindertafelspitz	Lieferzeit: 2-3 Tage	55,35 €
2000g Feinkost Rindertafelspitz	Lieferzeit: 2-3 Tage	73,80 €

36,90 €

Grundpreis: 36,90 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 2-3 Tage

Beschreibung:

Feinkost Rindertafelspitz von der Färse - boeuf de Hohenlohe Unser Rindertafelspitz ist ein feines Stück aus der Keule der Färse (eine Kuh die noch nicht gekalbt hat) eine Freude für die Gaumen von Gourmets. Das äußerst zarte, fein marmorierte Feinkost-Fleisch ist typisch für die Haltung der Jungrinder auf dem Land der Hohenloher Flusstäler. Auch die genfreie Fütterung, absoluter Verzicht auf Tiermehl und Wachstumsförderer sorgen für ein äußerst aromatischen Rindertafelspitz, welcher oft Grundlage für feinste Gourmet-Gerichte ist. Ein meisterhaft lang gereifter Rindertafelspitz verfeinert den ohnehin schon außergewöhnlich guten Geschmack dieses edlen Fleisches. Ob Sie den fein marmorierten Rindertafelspitz als Eintopf, Suppe oder besonders delikate als Schmorbraten im Ofen zubereiten, Sie werden Ihren Gaumen und den Ihrer Gäste entzücken. Verzehrempfehlung Feinkost Rinderschaukelbug: Feinkost Rindertafelspitz mit gesalzener Butter, feinem Pfeffer, einem mediterranem Hauch durch etwas Rosmarin und wenigen Wacholderbeeren in einem Römertopf erhitzen und etwas braun werden lassen. Zwiebel und Paprikaschoten sowie etwas Tomatenmark anbraten und mit unserem hausgemachten Rinderfond zu 2/3 auffüllen noch 1/3 kräftigen Rotwein dazu und ab in den Ofen bei 120° ca. 3,5 - 4,0 Std. Nach dem Ende der Garzeit den Braten aus dem Topf nehmen und die Soße passieren und mit Speisesalz und Gewürzen abschmecken. Servieren Sie den Rindertafelspitz mit einer Beilage Ihrer Wahl. Einen Rindertafelspitz in einer kräftigen Brühe aus Wurzelgemüse und Gewürzen gekocht bei niedriger Hitze und das etwa 3,0 - 4,0 Stunden ist das beste Suppenfleisch. Schneiden Sie den Rindertafelspitz immer gegen die Fleischfaser auf und servieren Sie diesen mit einer Meerrettichsoße(Grensoße) oder mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffel. Zucht Hohenloher Weiderind Bauern der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall haben sich dieser Tradition angenommen und erzeugen heute das berühmte Hohenloher Mastvieh nach historischem Vorbild. Gesunde Hohenloher Rinder lokaler Rassen wie Limpurger und Fleckvieh werden mit dem französischen Limousin zu boeuf de Hohenlohe gekreuzt. Haltung Hohenloher Weiderind Während der Aufzucht weiden die Jungrinder auf dem Land der Hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher und Jagst sowie ihren Seitentälern. Wiesen mit Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Im Herbst ist Weideabtrieb nach historischem Vorbild. Anschließend kommen die

Mastrinder auf der Hohenloher Ebene in Ställe mit Stroheinstreu. Genfreie Fütterung Hohenloher Weiderind Während der gesamten Endmast bekommen die Tiere nur gesundes Futter aus der Region. Die Erzeugerrichtlinien verbieten jeglichen Einsatz von Wachstumsförderern. Auch das Füttern von Tiermehl ist strengstens verboten - und dies schon lange vor der BSE-Krise. BESH Qualitätsversprechen für Hohenloher Weiderind Sorgfältig ausgewähltes Futter, kombiniert mit natürlicher Aufzucht der Rinderrassen, ergibt vorzügliches Fleisch. Zuletzt werden die edlen Teile einem sorgfältigen Reifeverfahren unterzogen, um den von den Gourmets gerühmten feinen Geschmack des bœuf de Hohenlohe zu prägen.

Passend dazu



Rumpsteak von der Färsen - wet aged -
4 Wochen gereift

Grundpreis: 51,90 €/kg
15,57 €*

★★★★★ (3)



Feinkost Rindergulasch von der Färsen

Grundpreis: 22,90 €/kg
11,45 €*

★★★★★ (1)



Feinkost Rinder Schaufelbug
(Bugblatt) von der Färsen

Grundpreis: 28,90 €/kg
28,90 €*

★★★★★ (2)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten