



Feinkost Rindergulasch von der Färse

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 0508W-500

Gewicht

500g Feinkost Rindergulasch	Lieferzeit: 2-3 Tage	11,45 €
1000g Feinkost Rindergulasch	Lieferzeit: 2-3 Tage	22,90 €
2000g Feinkost Rindergulasch	Lieferzeit: 2-3 Tage	45,80 €

11,45 €

Grundpreis: 22,90 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 2-3 Tage

Beschreibung:

Feinkost Rindergulasch von der Färse - boeuf de Hohenlohe Unser Rindergulasch sind feinste Stücke vom Hals der Färse 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 Rindergulasch, welches oft Grundlage für feinste Gourmet-Gerichte ist. Ein meisterhaft lange geschnittener Rindergulasch verfeinert den ohnehin schon außergewöhnlich guten Geschmack dieses edlen Fleisches. Ob Sie den fein marmorierten Rindergulasch als Eintopf, Suppe oder besonders delikate im Ofen zubereiten, Sie werden Ihren Gaumen und den Ihrer Gäste entzücken. Verzehrempfehlung Feinkost Rindergulasch: Feinkost Rindergulasch mit gesalzener Butter, feinem Pfeffer, einem mediterranem Hauch durch etwas Rosmarin und wenigen Wacholderbeeren in einem Römertopf erhitzen und etwas braun werden lassen mit Zwiebel und Paprikaschoten und unserem hausgemachten Rinderfond zu 2/3 auffüllen, dazu noch 1/3 kräftigen Rotwein und ab in den Ofen bei 120° ca. 3,5 Std. Den Rindergulasch mit einer Beilage Ihrer Wahl servieren. 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



Feinkost Rinder Schaufelbug
(Bugblatt) von der Färse

Grundpreis: 28,90 €/kg
28,90 €*

★★★★★ (2)



Feinkost Rinder Tafelspitze von der
Färse

Grundpreis: 36,90 €/kg
36,90 €*



Schweineschulter (Dicker Bug)
-Schwäbisch-Hällisches

Grundpreis: 19,90 €/kg
9,95 €*

★★★★★ (1)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten