



# Fleisch vom schottischen Hochlandrind

Albert & Barbara Brawand, Rüti 129, 3814 Gsteigwiler

## Preisliste

| Produkt                | Einheit   | Preis       | gewünschte Menge |
|------------------------|-----------|-------------|------------------|
| Beefsteak              | ca. 300g  | CHF 50.-/kg |                  |
| Braten                 | ca. 500 g | CHF 34.-/kg |                  |
| Braten Hals            | ca. 500 g | CHF 32.-/kg |                  |
| Bratwurst              | ca. 300 g | CHF 26.-/kg |                  |
| Entrecote              | ca. 300 g | CHF 62.-/kg |                  |
| Filet                  | ca. 500 g | CHF 88.-/kg |                  |
| Geschnetzeltes         | ca. 300 g | CHF 28.-/kg |                  |
| Hackfleisch            | ca. 300 g | CHF 18.-/kg |                  |
| Hamburger              | ca. 300 g | CHF 25.-/kg |                  |
| Haxen                  | ca. 500 g | CHF 22.-/kg |                  |
| Hohrückensteak         | ca. 400 g | CHF 45.-/kg |                  |
| Huft am Stück          | ca. 500 g | CHF 60.-/kg |                  |
| Huftsteak              | ca. 300 g | CHF 62.-/kg |                  |
| Mischpaket gross       | ca. 10 kg | CHF 35.-/kg |                  |
| Mischpaket klein       | ca. 5 kg  | CHF 35.-/kg |                  |
| Piccata                | ca. 300 g | CHF 45.-/kg |                  |
| Plätzli à la Minute    | ca. 200 g | CHF 47.-/kg |                  |
| Ragout                 | ca. 300 g | CHF 25.-/kg |                  |
| Rindsbäckli            | ca. 300 g | CHF 20.-/kg |                  |
| Rohesswurst *          | ca. 200 g | CHF 45.-/kg |                  |
| Saftplätzli            | ca. 200 g | CHF 44.-/kg |                  |
| Siedfleisch            | ca. 500 g | CHF 22.-/kg |                  |
| Trockenfleisch *       | ca. 100 g | CHF 90.-/kg |                  |
| Zunge geräuchert       | ca. 500 g | CHF 17.-/kg |                  |
| Wandkalender Format A3 | Stück     | CHF 25.-    |                  |

Auf Wunsch liefern wir auch weitere Spezialitäten wie T-Bone-Steak, Zunge grün, Markbein, Brägel usw. (verlängerte Lieferfrist). Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf ([info@ruealihof.bio](mailto:info@ruealihof.bio) oder Tel. 079 421 23 78).

\* nicht immer lieferbar

Name Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ Ort \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Lieferung nach Hause

Hole Ware im Hofladen ab

Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_



# Fleisch vom schottischen Hochlandrind

Albert & Barbara Brawand, Rüti 129, 3814 Gsteigwiler

## Fleisch aus biologischer Produktion

Alles Fleisch stammt aus tierfreundlicher Haltung und biologischer Produktion nach den Richtlinien von Bio Suisse und der Highland Cattle Society. Die Tiere werden nie angebunden und können sich im Sommer wie im Winter frei bewegen. Die Hörner der Tiere können sich natürlich entwickeln. Die Tiere fressen Raufutter aus betriebseigener Produktion, im Sommer frisches Gras, im Winter das im Sommer produzierte Futter. Wir verzichten zum Wohle der Tiere und der Umwelt konsequent auf die Fütterung von Mais, Soja, Zuckerrübenschnitzel und Getreidemischungen. Auf die präventive Gabe von Antibiotika wird verzichtet.

## Tipps zur Fleischzubereitung

Wir empfehlen die Zubereitung im Niedergarverfahren, damit das Fleisch schön saftig bleibt und seinen vollen Geschmack entwickeln kann. Die Kerntemperatur (gemessen an der dicksten Stelle des Fleischstücks) sollte am Ende des Garprozesses ca. 55-59° Grad betragen.

Hohrücken, Huftsteak, Steak, Entrecote oder Filet

Fleisch kurz anbraten, auf einem Teller einige Minuten ruhen lassen. Anschliessend bei 80 Grad im Ofen für mindesens 1 Stunde garen lassen. Bei grossen Fleischstücken verlängert sich die Garzeit entsprechend (z.B. bei Braten ca. 3 Stunden).

Plätzli à la Minute

Zubereitung wie oben beschrieben, Garzeit im Ofen ca. 30 bis 45 Minuten

Ragout, Geschnetzeltes oder Saftplätzli

Fleisch kurz anbraten, anschliessend in der Pfanne mit Sauce nach Wahl auf kleiner Hitze ca. 2 Stunden weiter köcheln lassen.

Siedfleisch

In Bouillon (wahlweise mit Lauch, Rüebli, Sellerie, Chabis, evtl. Lorbeerblätter, Nägeli) ca. 2.5 Stunden köcheln lassen. Mit ungerüsteten gerösteten Zwiebeln kann der Bouillon eine schöne Farbe gegeben werden.

Haxen

Vor dem Anbraten die Haxen ringsum mehrmals einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht biegen. Danach 2 Stunden in der Sauce fertig köcheln. Haxen können auch im Niedergarverfahren zubereitet werden (mind. 2.5 Stunden im Ofen).

Fleisch je nach Bedarf würzen und dazu eine Sauce (Bearnaise, Hollandaise, Bratensauce usw.) oder Kräuterbutter oder Café de Paris servieren.

E Guete!