



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's Geschmorter Tafelspitz

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten / Garzeit: 3 bis 3 ½ Stunden

Sie brauchen:

1 Stück Schröder's Tafelspitz (ca. 1,5 kg)

100 Gramm Schröder's durchwachsener Speck

1 Glas Schröder's Rinderkraftbrühe (400 ml)

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vollkorn-Weizenmehl zum Melieren

3 EL Bio-Bratöl

1 mittelgroße Zwiebel

1 mittelgroße Karotte

1 kleines Stück Sellerie

1 kleines Stück Lauch

2 TL Marmelade (z.B. Quitte oder Aprikose)

200 ml Weißwein (Riesling trocken)

2 Lorbeerblätter

1 TL weiße Pfefferkörner



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Und so geht's:

1. Tafelspitz unter fließendem kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Überschüssige Sehnen entfernen. Fettdecke kreuzweise leicht einritzen. Das schmale Ende des Tafelspitzes nach oben klappen und das Fleisch zu einem kompakten Braten zusammenbinden. So gart es gleichmäßig.
2. Zwiebel schälen und halbieren, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch waschen.
3. Speck ohne Schwarte in Streifen schneiden.
4. Fleisch salzen und pfeffern, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
5. Tafelspitz in einer passenden schweren Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze von allen Seiten langsam anbraten.
6. Nach etwa 6 bis 7 Minuten das grobe Gemüse und die Speckstreifen in der Pfanne mitrösten.
7. Sobald Fleisch und Gemüse gebräunt sind (nach etwa 12 bis 15 Minuten), alles in einen Bräter mit Deckel geben. Überflüssiges Öl aus der Pfanne entfernen, Marmelade zugeben und leicht karamellisieren.
8. Mit der Hälfte des Weins ablöschen. Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Den Rest Wein und die Brühe zugeben und aufkochen. Lorbeerblätter und weißen Pfeffer dazugeben.
9. Flüssigkeit über das Fleisch gießen. Je nach Größe des Bräters eventuell noch etwas kochendes Wasser zugeben. Mit dem Deckel schließen und bei 140 bis 150 Grad für 3 bis 3 ½ Stunden in den Ofen schieben.
10. Während des Garvorgangs das Fleisch zwei- bis dreimal wenden.
11. Mit einer dünnen Fleischgabel den Garzustand des Fleisches prüfen. Die Gabel soll sich ganz leicht lösen, wenn das Fleisch gar ist.
12. Bräter aus dem Ofen nehmen. Fleisch aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein feines Küchensieb gießen. Einige der Speckstücke zur Seite legen.
13. Sauce aufkochen, entfetten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack reduzieren.
14. Braten in die Sauce legen (vorher das Küchengarn entfernen) und bei kleiner Hitze warmhalten.
15. Kurz vor dem Servieren den Braten aus der Sauce holen, auf ein Brett legen und gegen die Fasern in Scheiben schneiden. Sauce in eine Sauciere umfüllen.

Guten Appetit!

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.
Artikel mit * nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit ** nach EU-ÖKO-VO hergestellt.
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Kartoffel-Gratin

Zubereitungszeit: 15 Minuten / Garzeit: ca. 25 Minuten / Rezept für 4 Personen

Sie brauchen:

ca. 1 kg Kartoffeln (festkochend)

1 Schalotte

200 ml Milch

100 ml Sahne

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebener Muskat

Butter zum Einfetten der Form

Und so geht's:

1. Kartoffeln waschen und schälen.
2. Kartoffeln mit einem Küchenhobel in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
3. In reichlich kochendem Salzwasser 8 Minuten kochen und abschütten.
4. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten.
5. Schalotte fein würfeln und gleichmäßig darin verteilen.
6. Heiße Kartoffelscheiben zugeben und ebenfalls gleichmäßig in der Form verteilen.
7. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Flüssigkeit über die Kartoffeln gießen.
8. Gratin bei 160 Grad für ca. 25 Minuten in den Ofen schieben.

Tipp:

Sobald der Tafelspitz gar ist, den Ofen auf 160 Grad Umluft stellen und das Gratin einschieben.



SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

Schröder's Wirsing-Gemüse

Zubereitungszeit: 20 Minuten / Garzeit: 10 bis 15 Minuten / Rezept für 4 Personen

Sie brauchen:

- 1 mittelgroßer Kopf Wirsingkohl (ca. 1,2 kg)
- 1 große Karotte
- 1 große Pastinake
- ½ Bund Petersilie
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebener Muskat
- ½ EL Olivenöl
- 30 Gramm Butter

Und so geht's:

1. Wirsingkohl putzen, dazu eventuell die äußeren Blätter entfernen. Kohl halbieren, Strunk entfernen und die Hälften in dünne Streifen schneiden.
2. Einen großen Topf mit kräftig gesalzenem Wasser aufstellen.
3. Karotte und Pastinake schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und mittelfein hacken.
4. Wirsingstreifen für 7 Minuten im großen Topf sprudelnd kochen. In eiskaltem Wasser abschrecken. Das „Blanchieren“ sorgt für die schöne grüne Farbe des Wirsings. Wirsingstreifen leicht auspressen und zur Seite stellen.
5. Gemüsewürfel in einem Topf mit Öl und Butter bei mittlerer Hitze etwa 2 bis 3 Minuten anschwitzen.
6. Wirsing zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Geschmack etwa 3 bis 4 EL Apfelsaft oder Tafelspitz-Sauce zugeben. Deckel auflegen und das Wirsing-Gemüse etwa 10 bis 15 Minuten garen.
7. Kurz vor dem Servieren die Petersilie unter das Wirsing-Gemüse rühren.