

Produktspezifikation



**Produkt:** Rindfleisch  
Gulasch

**Verkehrsbezeichnung:** Rinder Gulasch

**Leitsatznummer:** siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff

**Zutaten:** Rindfleisch  
(in absteigender Reihenfolge)

**Herkunft:** Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!  
Weitere Infos finden Sie auch auf in unserem Ladengeschäft, unserer Internetseite oder lassen Sie sich von Ihrem Fleischermeister vor Ort beraten!  
Geben Sie uns etwas Zeit, Ihre Anfrage nach der Herkunft zu bearbeiten!

**Zusatzstoffe** keine

	Ja	Nein
<b>Allergene:</b>		
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)		X
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		X
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Citronensäure/ Citrate (E330-333)		X
Glutaminsäuren/ Glutamate (E620-625)		X
Enthält eine Phenylalaninquelle		X

**Nährwerte und Vitamine für Rindfleisch**

Nährwerte und Vitamine	pro 100g	pro Portion (60g)	Anteil am Tagesbedarf (%)*
Brennwert: [Kcal]	140	100,4	5,5
Eiweiß: [g]	20,4	15,7	0,8
Kohlenhydrate: [g]	2,3	<0,5	<0,5
Fett: [g]	8,5	5,2	7,4
Vitamin A [ng]	17	10,2	1,3
Vitamin B1: [mg]	0,1	0,1	3,8
Vitamin B2: [mg]	0,1	0,1	6
Vitamin B12: [ng]	3,5	2,1	84
Eisen [mg]	1,9	1,1	8,1

Die Werte sind generell für Rindfleisch und können je nach Teilstück und Beschaffung abweichen.

\*prozentualer Anteil am empfohlen Tagesbedarf. Der Bedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwert-Tabellen" MedPharm / Deutscher Fleischerverband : "Allergene Stoffe, Zusammensetzung, Herstellung"

<b>Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:</b>	Lagerung bei <5°C kühl und trocken
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	Lagerung bei <5°C kühl und trocken ca. 2-3 Tage
	Hackfleisch und Produkte mit grosser Oberfläche sind am gleichen Tag zu verzehren!

**Beim Transport unbedingt auf die Einhaltung der Kühltette achten!**  
**Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren unbegrenzten Fleischgenuß)**

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

## **Würziges Rindergulasch in Burgunder** **für 4 Personen**

### **Zutaten:**

1 kg Rindergulasch, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 750 ml trockener Rotwein (am besten Spätburgunder), 2 Stiele Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Öl, 100 g Frühstücksspeck, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Mehl oder Soßenbinder, 3 Möhren, 100 g Champignons, 2 Stiele Petersilie, 1 EL Butter, 400-500 g frische Spätzle (Kühltheke), ger. Muskatnuß

### **Zubereitung:**

Zwiebeln in dünne Streifen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben, mit dem Wein übergießen, Thymian, Lorbeer, Zwiebeln und Knoblauch untermischen und über Nacht marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Den Speck in Streifen schneiden, in einem großen Bräter groß braten und mit einer Schaumkelle herausnehmen. 1 EL Öl in dem Bratfett erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Tomatenmark, Salz, Pfeffer zugeben und 3-4 min. anschwitzen, durchrühren, mit der Marinade ablöschen und zugedeckt ca. 2 Std. bei mittlerer Hitze schmoren, gelegentlich umrühren. Bei Wunsch nach mehr Soße, etwas Wasser oder Fleischbrühe angießen.

Die Möhren in Stücke schneiden, die Champignons vierteln und nach ca. 1 ½ Std. Garzeit zum Fleisch geben. Soße nach Wunsch binden.

Die Petersilie fein hacken.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin anbraten, mit Salz und Muskat würzen.

Das Fleisch nochmals abschmecken, mit den Spätzle anrichten, mit der Petersilie und den Speckstreifen garnieren und servieren.





## Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



### Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühltette einzuhalten! (Kühltüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C  
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!
- § 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)
- § 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!
- § 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungsbrett benutzen!  
(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett schneiden)
- § 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:  
- Augen: Optik  
- Nase: Riechen  
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!
- § 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!
- § 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren! (>80°C im Kern)
- § 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
- § 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verzehrdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren!
- § 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!
- § 11 Zu den hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse auf Wunsch die Produktpässe einsehen!
- § 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...



**VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!**

Stand März 2013