

Produktspezifikation



Produkt: Rindfleisch
Roastbeef

Verkehrsbezeichnung: Rinder Roastbeef

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
Allergene: 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		Anteil am Tagesbedarf (%)*
	pro 100g	Portion (60g)	
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 grundsätzlich für Rindfleisch gemittelt und können je nach Teilstück und Beschaffenheit 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"

Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken

Mindesthaltbarkeit:

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 Kühlkette achten!

Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss)

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen und sind als Ideengeber zu verstehen!!

Roastbeef mit Kräutern der Provence und Hemdbohnen für 4 Personen

Zutaten für das Roastbeef:

Ca. 1,5 kg Roastbeef, je 1 TL Salz und grober schwarzer Pfeffer, 3 EL Öl,
3-4 EL Kräuter der Provence, 3-4 EL Delikatess Bratensauce, 400 ml Wasser, 1/8 l süße Sahne,
1 Prise Cayennepfeffer, evtl. etwas Rotwein

Zutaten für die Hemdbohnen:

1 kg grüne Bohnen, 6 Eier, weißer Pfeffer, Salz, 2 EL Mehl, Öl, dünne Scheiben durchw. Speck der Länge nach durchgeschnitten

Zubereitung:

Die Fettschicht des Roastbeefs rautenförmig einschneiden, dabei nicht das Fleisch einschneiden.

Das Öl mit den Gewürzen verrühren, das Roastbeef damit rundherum einreiben und mit der Fettseite nach oben auf ein Bratenrost legen. In die Fettpfanne etwas Wasser gießen, auf die unterste Schiene des Backofens schieben, den Bratrost mit dem Fleisch auf die 2. Schiene von unten setzen und bei ca. 175° pro cm Höhe des Fleisches ca. 8 – 10 min. braten. Nach Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Hemdbohnen:

In der Zwischenzeit die geputzten Bohnen in Salzwasser 10 min. kochen, gut abtropfen lassen und jeweils 5 Bohnen mit einem Speckstreifen zu einem kleinen Bündel zusammen binden. Die Eier trennen. Eigelb mit Salz und Pfeffer verschlagen und das Mehl unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Bohnenbündel durch diesen Teig ziehen und in heißem Öl ringsum goldgelb ausbacken.

Nach Ende der Bratzeit das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 10 min. ruhen lassen, dabei einmal wenden, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann.

Den Bratensatz mit etwas heißem Wasser loskratzen, durch ein Sieb in einen Topf seihen, mit heißem Wasser auffüllen und auf höchster Stufe aufkochen. Das Saucenpulver und die Sahne einrühren, nochmals aufkochen und mit Cayennepfeffer abschmecken, auf Wunsch den Geschmack mit etwas Rotwein abrunden. Das Roastbeef in Scheiben schneiden und zusammen mit den Hemdbohnen, Kartoffeln oder Kartoffelklößen und der Sauce servieren.





Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette 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

