

Produktspezifikation



**Produkt:** Rindfleisch  
Schmorbraten

**Verkehrsbezeichnung:** Schmorbraten

**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**

	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		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"

<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 Kühlkette achten!**  
**Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuß)**

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

## ***Omas Lieblingsbraten für 4 Personen***

### **Zutaten:**

1,5 kg Rinder-Schmorbraten, Salz, Pfeffer, 1 EL Paprikapulver, 2-3 EL Butterschmalz,  
2 Zwiebeln, 4 Karotten, 1 kl. Kopf Sellerie, 2 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, einige  
Pfeffer- und Pimentkörner, 3-4 EL Tomatenmark, je ½ l Rotwein und Brühe,  
2 Becher Sahne, 1 Tasse Mehl

### **Zubereitung:**

Den Braten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Schmalz erhitzen und das Fleisch darin Farbe nehmen lassen. Das Gemüse putzen, in Stücke schneiden, zum Fleisch geben und mitbraten.

Die Gewürze untermischen und mitbraten. Das Tomatenmark einrühren, rösten, mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen.

Im auf 200° C vorgeheizten Ofen 80 – 90 min. schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, die Sauce passieren und erneut erhitzen.

Die Sahne mit dem Mehl glatt rühren, dazugeben und zu einer sämigen Sauce verkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce überziehen, ausgarnieren und servieren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Klöße und Rotkohl.





## Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



### Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsen 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