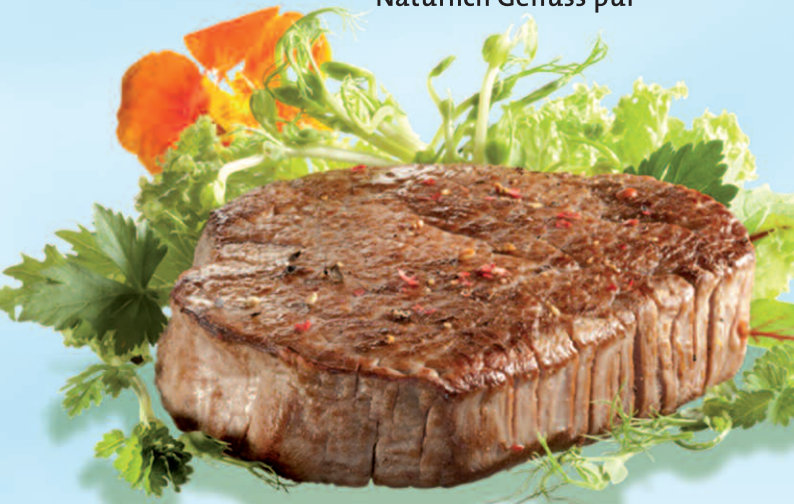


Nur das Beste
für den Genuss.



Natürlich Genuss pur





Erleben Sie das ideale Rindfleisch!

Gibt es das überhaupt – das ideale Rindfleisch?

Hochwertig und ein so ursprünglich natürliches Geschmackserlebnis bietend, dass man die Augen schließt beim Genießen? Und das dennoch erschwinglich ist?

Bei Charoluxe Rindfleisch schmeckt man die konsequente Natürlichkeit mit jedem Bissen. Die 100 % pflanzliche Ernährung der Tiere sorgt für ein Aroma, das Seinesgleichen sucht. Das mineral- und vitaminreiche Futter sorgt für ein herrlich fein marmoriertes Fleisch – perfekt für die moderne Küche!

Schmackhaftes mit einer hervorragenden Herkunft.

Gut schmeckt nur, was gut ist! Unsere Charoluxe Bauern verpflichten sich freiwillig auf Kriterien höchster Güte. Sie behandeln ihre Tiere mit Respekt und gestalten ihre Umgebung nach deren Bedürfnissen. Die Versorgung der Tiere mit ausgewogener Nahrung ist optimal. Das Ziel ist allerbeste Qualität, die über jeden Zweifel erhaben ist. Und die letztendlich auch dem anspruchsvollsten Gaumen gerecht wird.





Französisches für Genießer.

Das Charoluxe Fleisch stammt ausschließlich von Jungbullen der Fleischrasse Charolais und deren Kreuzungen. Die Stallungen sind gemäß gesetzlicher Vorschriften ausreichend belüftet und belichtet, so dass sich die Tiere wohl fühlen.

Charolais-Rinder weisen nur eine geringe Neigung zur Fettbildung auf. Somit gewinnt das Charoluxe-Fleisch den typisch saftigen und aromatischen Geschmack.

Das Zeichen für bestes Natur-Fleisch.

Nur Fleisch mit dem Charoluxe Etikett ist auch wirklich Charoluxe Fleisch. Es garantiert die rein natürliche, pflanzliche Ernährung und die lückenlose Rückverfolgbarkeit des Fleisches von der Geburt des Tieres bis zum Verkauf gemäß der Vorschriften.





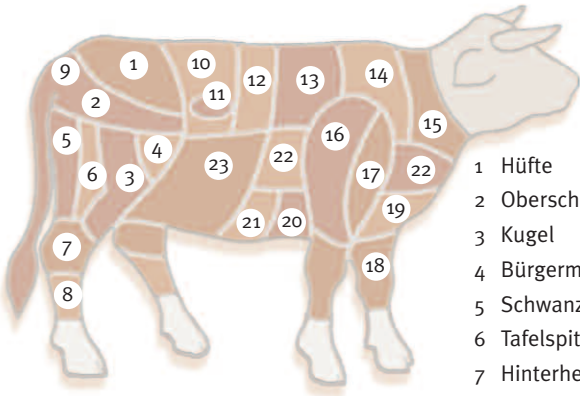
Warum so konsequent natürlich?

Ein mageres saftiges und aromatisches Stück Rindfleisch gehört zum Feinsten, was die heutige Küche zu bieten hat.

Die Art und Weise, wie das Tier aufgewachsen ist, schmeckt man einfach. Und man sieht sie. **Nur, wenn Fleisch auf allen sensorischen Ebenen überzeugt, ist sein Genuss ein vollkommenes Erlebnis.**



Um zu erkennen, wie hochwertig das Rindfleisch ist, reicht dem geschulten Auge oft schon ein Blick. Ist es fein gemasert?



- 1 Hüfte B G
- 2 Oberschale B
- 3 Kugel B
- 4 Bürgermeisterstück B S
- 5 Schwanzrolle B S
- 6 Tafelspitz B S
- 7 Hinterhese B S
- 8 Beinscheibe S



Hat es eine kräftige, gleichmäßige Farbe? Ein guter Augenschein bestätigt sich nach der Zubereitung. Charoluxe Fleisch ist saftig und zergeht geradezu auf der Zunge.

Viele erfolgreiche, internationale Köche schwören auf Charoluxe für eine gesunde und natürliche Küche. Sie schätzen die hohe Qualität – und das einzigartige Aroma. Probieren Sie es doch selbst – am besten mit unseren ausgewählten Rezepten, die Sie auf den folgenden Seiten finden.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!

Die 23 Teilstücke vom Rind und ihre ideale Verwendung zum: **B** Braten **G** Grillen **S** Schmoren.

9	Ochsenschwanz	S	17	Schulterspitz	S
10	Flaches Roastbeef	B G	18	Vorderhesse	S
11	Filet	G	19	Brustspitze	S
12	Hochrippe	B G	20	Brustkern	S
13	Hohe Rippe	B S	21	Nachbrust	S
14	Fehlrippe	S	22	Spannrippe	S
15	Nacken	S	23	Dünnung	S
16	Dickes Bugstück u. Mittelbug	S			



Vier ideale Rezepte. Viermal lecker!

Roastbeef „Gourmet“

Zutaten für 4 Personen:

750 g Charoluxe-Roastbeef
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, abgezogen
1 EL Dijon-Senf,
Schalotten und Weißwein

3 EL Olivenöl
50 g weiche Butter
30 g Semmelbrösel
3 EL gehackte Kräuter:
Basilikum, Oregano, Thymian,
Schnittlauch

Zubereitung:

Roastbeef mit der Knoblauchzehe abreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Senf bestreichen. Bräter mit der Knoblauchzehe ausreiben. Öl im Bräter auf der Herdplatte erhitzen, Roastbeef mit der flachen Seite nach unten hineinlegen, im Backofen 15 Min. schmoren (200 - 225 C°) Butter, Semmelbrösel und Kräuter zu einer glatten Masse verrühren. Roastbeef wenden und die Oberseite mit Kräutermasse dick bestreichen. Noch circa 30 Min. garen. Backofen ausschalten und Roastbeef circa 7 Min. bei geöffneter Backofentür ruhen lassen. In Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit frischen Kräutern wie Oregano, Basilikum, Thymian garnieren.

Dazu schmecken: Bratkartoffeln mit Speck und gratinierte Tomaten

Kreolisches Filetsteak

Zutaten für 4 Personen:

4 Charoluxe Filetsteaks á 150 g
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
3 Tomaten
1 grüne oder rote Pfefferschote
2 EL Olivenöl,

2 EL Weißwein (Chardonnay)
1/8 l Rinderbrühe
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung:

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, Schalotten fein würfeln und Knoblauchzehen zerdrücken. Tomaten enthäuten, vierteln und würfeln, Pfefferschote entstielen, entkernen, klein schneiden. Olivenöl erhitzen, Zutaten darin zugedeckt circa 10 Minuten dünsten lassen. Anschließend mit Weißwein weiterkochen lassen. Sauce mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken. Butterschmalz erhitzen, Filetsteaks darin 5-8 Min. von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die heiße Sauce auf die Filets geben. **Als Beilage dazu:** Baguette und Feldsalat



Rindersteaks „Avignon“

Zutaten für 4 Personen:

4 Charoluxe-Entrecôtes à 150 g
600 g vollreife Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter oder Margarine
Salz, grober schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker
2 EL Crème fraîche
3 EL Öl
Fett für die Form
80 g geriebener franz. Comté-Käse
1 EL grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

Tomaten enthäuten, vierteln, würfeln; Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Tomatenwürfel und Knoblauch darin andünsten. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Unter Rühren dick einkochen. Mit Crème fraîche verrühren. Öl erhitzen und Entrecôtes darin von beiden Seiten 3 Min. anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen, in Alufolie einpacken und 5 Min. ruhen lassen. Steaks aus der Folie nehmen, in eine flache, gefettete Auflaufform legen. Mit der Tomatenmasse bestreichen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei starker Oberhitze kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit grünen Pfefferkörnern bestreut servieren.

Dazu passt: Bunter grüner Salat und Knoblauchbrot.

Tournedos Roquefort

Zutaten für 4 Personen:

4 Charoluxe-Tournedos à 125 g
2 Schalotten
600 g Brokkoliröschen
1 EL Butter, Salz, Pfeffer

100 ml Rinderfond
5 EL Weißwein
1 Becher Sahne
2 EL Butterschmalz
4 Scheiben Roquefort (à 60 g)

Zubereitung:

Schalotten abziehen, fein hacken. Brokkoli putzen und in wenig Salzwasser circa 10 Min. dünsten. Abgießen und warm stellen. Butter erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen. Mit Fond und Weißwein ablöschen, circa 15 Min. köcheln lassen. Sahne zugeben, und die Sauce einkochen lassen. Durchpassieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz erhitzen, Tournedos darin von beiden Seiten 3 bis 5 Min. braten – je nachdem, ob „englisch“, „medium“ oder „durch“ gewünscht wird. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Roquefort belegen. Kurz abdecken, damit der Käse schmilzt. Tournedos mit Sauce und Brokkoliröschen auf Tellern anrichten.



CHAROLUXE – Die Qualitätskriterien für den natürlichen Geschmack.

- » „Unabhängig kontrolliert“
- » Ausgewählte Fleischrasse zur Fleischerzeugung
- » 100 % pflanzliche Ernährung der Jungbullen, mineral- und vitaminhaltig
- » Einhaltung der guten Zuchtpraktiken
- » In Frankreich geborene, gezüchtete und geschlachtete Jungbullen
- » Garantierte Reifedauer für Grill – und Bratenstücke (für optimale Zartheit)
- » Garantierte Rückverfolgbarkeit von der Aufzucht bis zur Verkaufsstelle gemäß den Vorschriften

Unter www.charoluxe.de finden Sie noch mehr Informationen und Rezepte.

SOPEXA Deutschland
Sternstraße 58
40479 Düsseldorf
Tel. 02 11/4 98 08-0
Fax 02 11/4 98 08-21
www.sopexa.de



Natürlich Genuss pur