



Wir Züchter empfehlen:

5 TIPPS FÜR EINE ERSTKLASSIGE ZUBEREITUNG

1. Servieren Sie Qualitätsrindfleisch. Woran Sie das erkennen? Es hat eine gleichmäßig rote Farbe und ist fein marmoriert.
2. Lagern Sie das Fleisch richtig: verschlossen und bei 4 °C im Kühlschrank. Verzehren Sie es innerhalb von vier Tagen.
3. Schneiden Sie rohes Fleisch in kühlem Zustand und immer gegen die Faser, nicht mit der Faser. So bleibt es schön zart.
4. Für den idealen Geschmack salzen Sie größere Fleischstücke vor der Zubereitung, kleine erst danach.
5. Wählen Sie die passenden Fleischstücke für die gewünschte Zubereitungsart. Ihr Fleishändler berät Sie gern.



WEITERE INFORMATIONEN UND TIPPS GIBT'S AUF WWW.CHAROLUXE.DE



„QUALITÄT FÄNGT AUF DER WEIDE AN.“

Charoluxe: französisches Charolais-Rindfleisch
aus naturnaher, tierfreundlicher Haltung

MIT REZEPTEN UND ZUBEREITUNGSTIPPS



CHAROLUXE - QUALITÄT SEIT 25 JAHREN • WWW.CHAROLUXE.DE



MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

Für uns Charoluxe-Züchter fängt Qualität schon auf der Weide an. Wir ziehen unsere Charolais-Rinder naturnah auf den saftigen Wiesen Frankreichs auf. Dabei befolgen wir strenge Regeln zum Wohl der Tiere. Und das schon seit über 25 Jahren!



Unsere Charoluxe- Qualitätsregeln

- Qualitätsrasse Charolais:
Unser Fleisch stammt von ausschließlich in Frankreich geborenen, gezüchteten und geschlachteten Charolais-Jungbullen. Das Fleisch dieser Rasse ist aromatisch und weist eine geringe Fettbildung mit feiner Marmorierung auf.
- 100 % pflanzliche Ernährung:
Ausschließlich Gras und Pflanzenfutter, reich an Vitaminen und Mineralstoffen – produziert überwiegend auf dem eigenen Hof.
- Garantierte Herkunft und Sicherheit:
Staatliche und unabhängige Institute in Deutschland und Frankreich kontrollieren uns streng. Jedes einzelne Fleischstück lässt sich lückenlos von der Ladentheke bis zu unseren Weiden zurückverfolgen.
- Lange und artgerechte Aufzucht in der Natur:
Bis zum 9. Lebensmonat wachsen die Jungbullen gemeinsam mit ihrer Mutter auf der Weide auf und können sich frei bewegen.



Entrecôte à la Plancha mit Spargel und Shiitake-Pilzen

Für 4 Personen

- 2 dicke Entrecôte-Scheiben
- 1 EL Öl
- 50 g Butter
- 12 Stangen grüner Spargel
- 8 Shiitake-Pilze
- 1 TL fein gehackte Schalotten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: 15 Minuten, Garzeit: 8 und 10 Minuten

Pilze vierteln und in etwas Butter erhitzen. Leicht salzen und 5 Minuten bei geringer Hitze braten. Spargel waschen, die Spargelspitzen abschneiden und die Spargelstangen in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit etwas frischer Butter zu den Pilzen geben. Die gehackten Schalotten darübergeben und 3-4 Minuten braten. Alles zusammen in einer

kleinen Schale beiseitestellen. Die Plancha (alt. eine Grillpfanne) vorheizen und die Entrecôte-Scheiben von jeder Seite 4 Minuten grillen. Anschließend kurz ruhen lassen. In Tranchen auf einem Teller mit der Spargel-Garnitur anrichten, pfeffern und sofort servieren.

Rindfleisch nach Baeckeoffe-Art

Am Vorabend: Die Rindfleischwürfel in eine Schüssel geben. Öl und Gewürze hinzufügen (Thymian, Lorbeer, Wacholderbeeren und Pfefferkörner). 25 cl Weißwein darübergeben. Mit Frischhaltefolie abdecken und zum Marinieren 12 Std. kühl stellen.

Am Tag der Zubereitung: Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Karotte und Kartoffeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Lauch in dünne Streifen schneiden. In einen Bräter zunächst Zwiebeln und dann Kartoffeln einschichten. Rindfleischwürfel, Karotte und Lauch darauf verteilen und salzen. Nochmals zuerst Zwiebeln und dann Kartoffeln einschichten. Die Marinade und anschließend den restlichen Weißwein angießen. Den Bräter mit dem Deckel fest verschließen. 3 Stunden im Ofen garen. Das Rindfleisch nach Baeckeoffe-Art direkt im Bräter servieren.



Für 4 Personen

- 700 g gewürfeltes Rindfleisch (Hals, Bug, Haxe ohne Knochen ...)
- 3 große Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 300 g Kartoffeln
- 1 Brühwürfel
- Wacholderbeeren, Thymian, Lorbeer
- Pfefferkörner, Salz
- 1 Flasche trockener Weißwein (Riesling)
- 10 cl Öl

Zubereitung: 20 Minuten, Garzeit: 45 Minuten im Schnellkochtopf bzw. 3 Stunden bei traditioneller Garmethode