

Brendel`s Rinder-Hof



Liebe Freunde von gutem Rindfleisch,

unsere letzte Rindfleischaktion liegt bereits einige Monate zurück. Einige Kunden haben uns bereits daran erinnert, dass die Rindfleischvorräte in der Gefriertruhe bald zu Ende gehen.

Frisch motiviert möchten wir deshalb eine weitere Rindfleischaktion starten.

Produkt:

Ein Misch-Paket enthält, wie gewohnt, 10 kg Rindfleisch und setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen: Steakfleisch, Bratenfleisch, Suppenfleisch und Hackfleisch.

Unsere Tiere:

Aktuell halten wir 13 Rinder die das ganze Jahr frei zwischen Auslauf und Stall wählen können. Im Sommer können sich die Rinder Tag und Nacht auf der Weide aufhalten. Im Winter steht ihnen ein Open Air-Laufhof zur Verfügung, der 2016 neu gebaut wurde. Bei der Fütterung verzichten wir konsequent auf gentechnisch veränderte Futtermittel. Die Futterrationsration enthält auch keinen Silomais, was zu langsameren Gewichtszunahmen bei den Rindern führt und die Wasserverluste beim Anbraten des Fleisches reduziert.

Konservierung und Zubereitung:

Die Fleischpakete werden in den Stunden vor der Abholung zusammengestellt. Anbei einige Anregungen zum richtigen Umgang mit dem Fleisch:

Wie lange ist frisches Rindfleisch haltbar?

- Braten und Steaks sind im Kühlschrank bei max. 4 °C für 3-4 Tage haltbar.
- Hackfleisch ist im Kühlschrank bei max. 4 °C für 8 Stunden haltbar.
- Da es sich um frisches Fleisch handelt, empfehlen wir grundsätzlich das Einfrieren aller Stücke, auch wenn ein Teil des Fleisches bereits an den

Folgetagen zubereitet werden soll. Das Einfrieren hat nämlich einen positiven Einfluss auf die Konsistenz des Fleisches.

- Bei einer Gefriertruhtemperatur von mindestens -18 °C ist Rindfleisch für 10 Monate haltbar (Ausnahme Hackfleisch: 3 Monate).

Wie wird Fleisch richtig aufgetaut?

- Fleisch soll nicht im gefrorenen Zustand zubereitet werden.
- Empfohlen wird das Auftauen im Kühlschrank (12-24 h vor der Zubereitung).
- Wenn es ein bisschen schneller gehen muss, dann kann das verpackte Fleischstück auch in einer Schüssel mit kühlem Wasser aufgetaut werden.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.hof-brendel.de

Gerne können Sie uns auch persönlich kontaktieren:

E-Mail: herr.brendel@yahoo.de

Michael Brendel: 0179/4600416

Julia Brendel: 0176/70981740

Liebe Grüße

Michael und Julia