Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ehrlich .TIROL

AMA-GÜTESIEGEL QUALITÄTSFLEISCH „EHRICH.TIROL“ VOM RIND EINFACH ONLINE EINKAUFEN!

Mehr Informationen zur AMA-Gütesiegel Qualität, zu unseren Produkten findest du unter www.ehrlich.tirol/ama-guetesiegel

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Rinderbraten

mit Wurzelsauce und Brezelknödeln

SERIE 2

Rind

ca. 2 h 30 min

einfach

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Personen: 4-6 · Zubereitung: 30 min · Gesamtdauer: 2 h 30 min
Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: AMA-Gütesiegel Bratenfleisch „ehrlich.tirol“**

Zutaten

Rinderbraten

- 1 kg AMA-Gütesiegel Bratenfleisch „ehrlich.tirol“
- 5 EL Öl
- 5 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Karotten
- 3 Petersilwurzeln
- ¼ Sellerieknolle
- 3 Thymian-Zweige

Wurzelsauce

- 100 ml Rotwein
- 100 ml Orangensaft
- 200 ml Rindsuppe
- 50 ml Schlagobers
- 2 EL Preiselbeermarmelade

- Brezelknödel
- 300 g Laugenstangerln vom Vortag
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 75 g Sauerrahm
- 2 Prisen Muskatnuss
- 1-2 EL Mehl griffig
- 3 Stängel Petersilie
- Salz & Pfeffer

© Elke Hübner, argerind.at, ce studio, Adobe Stock

ZUBEREITUNG

01. Das Backrohr auf 150° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Bräter mit 2 EL Öl erhitzen, das Fleisch salzen und pfeffern und von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen und auf die Seite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in 3 EL Öl 5 Minuten anrösten.

02. Währenddessen die Thymian-Blätter abrebeln, Karotten, Petersilwurzeln und Sellerieknolle waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Thymian zu den Schalotten geben, 5 Minuten anbraten. Mit Rotwein ablöschen, mit Rindsuppe aufgießen und 120 Minuten ins Rohr stellen, bis das Fleisch ganz weich ist.

03. Etwa 1 Stunde vorher die Knödelmasse zubereiten. Dazu die Laugenstangerln in kleine Würfel. schneiden, die Milch erhitzen und darüber gießen. Das Ei mit dem Sauerrahm verquirlen, salzen, pfeffern und Muskatnuss hinzufügen und ebenfalls zur Knödelmasse geben. Die Blätter der Petersilie abzupfen, klein hacken und über die Masse streuen, alles gut mischen. 1-2 EL Mehl darüber geben, sodass eine lockere und trotzdem leichte Masse entsteht. 15-30 Minuten rasten lassen.

04. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Sieden bringen, aus der Brezelmasse kleine Knödel formen und 15-20 Minuten wallen lassen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und ggf. abgedeckt zur Seite stellen. Den Bräter aus dem Rohr nehmen, das Fleisch in Alufolie einschlagen und auf die Seite stellen. 2/3 des Gemüses in eine Schüssel geben und im Backrohr warmhalten, Orangensaft und Schlagobers dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Die Preiselbeermarmelade unterrühren und mit einem Mixstab alles zu einer homogenen Sauce pürieren.

05. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden, mit dem Gemüse und den Brezelknödel anrichten und die Wurzelsauce dazu reichen.

TIPP

Durch das langsame Schmoren wird das Fleisch butterweich, zart und saftig.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ehrlich .TIROL

AMA-GÜTESIEGEL QUALITÄTSFLEISCH „EHRICH.TIROL“ VOM RIND EINFACH ONLINE EINKAUFEN!

Mehr Informationen zur AMA-Gütesiegel Qualität, zu unseren Produkten findest du unter www.ehrlich.tirol/ama-guetesiegel

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

The Big Tyrolean Burger

SERIE 2

Rind

ca. 3 h 25 min

mittel

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Personen: 4-8 · Zubereitung: 1 h 10 min · Gesamtzeit: 3 h 25 min · Schwierigkeit: mittel

Teilstück: AMA-Gütesiegel Faschiertes „ehrlich.tirol“

ZUTATEN

Patties (Fleischlaibchen)

- 600 g AMA-Gütesiegel Faschiertes „ehrlich.tirol“
- 1 EL Tomatenmark
- 1–3 Prisen Cayennepfeffer
- 1 EL Butterschmalz

Buns (Burgerbrötchen)

- 500 g Mehl glatt, plus mehr zum Bestäuben
- 1 Würfel Germ
- 40 g Honig
- 100 ml Milch
- 150 ml Wasser
- 3 Eier
- 11 g Salz
- 70 g weiche Butter
- 1 TL schwarzer Sesam
- ODER: 4–8 Vinschgerlen

Toppings

- 8 Scheiben durchwachsener Speck
- 3 EL Ahornsirup
- ½ TL Cayenne-Pfeffer
- 1 roter Zwiebel
- Frischer Kren
- 4 große Scheiben Tiroler Bergkäse
- 60 g Vorgerlsalat
- Wacholder-Mayo
- 1 Eigelb
- 1 TL Dijonsenf
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 120 ml Rapsöl
- 50 g Sauerrahm
- 10 Wacholderbeeren

- Salz & Pfeffer

© Elke Hübner, argerind.at, ce studio, Adobe Stock

ZUBEREITUNG

01. Mindestens 2 ½ Stunden bevor die Burger gegessen werden, mit der Zubereitung der Burger-Buns beginnen. In einer Schüssel das „Dampfl“ ansetzen: 2 EL Mehl, Germ, Honig und Milch vermischen und 15 Min. bei Zimmertemperatur abgedeckt rasten lassen. Dann Wasser, 2 Eier, Salz und Butter untermixen, anschließend das Mehl dazugeben. Mit dem Knethaken des Mixers oder der Küchenmaschine gründlich vermengen. Den Teig 5 Min. kneten, anschließend 60 Min. bei Zimmertemperatur abgedeckt rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Ein Brett mit Mehl bestäuben, den Teig darauflegen und ebenfalls bestäuben. Den Teig in 8 gleich große Portionen teilen und die einzelnen Teiglinge rundwirken (die Ränder des Teiglings mit den Fingern immer wieder unter den Teig in die Mitte schieben). So entsteht die notwendige Spannung auf der Oberfläche, die Teigränder verschwinden an der Unterseite. Die Teigstücke mit Mehl bestäuben und 30 Min. abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen. Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das 3. Ei verkleppern und die Burger-Buns damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und 15–18 Min. im Backrohr goldgelb backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. **02.** Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, den Ahornsirup gleichmäßig darüber verteilen und pro Scheibe 2–3 Prisen Cayennepfeffer darüber streuen. Das Blech ins Backrohr schieben und den Speck ca. 5 Min. rösten. Der Speck ist fertig, sobald er knusprig ist. **03.** Für die Mayonnaise das Eigelb mit Senf, Zitronensaft und ½ TL Salz mit dem Schneebesen verrühren, pfeffern und das Rapsöl nach und nach beigeben, währenddessen unablässig mit dem Schneebesen Luft hineinschlagen. Zuletzt den Sauerrahm einarbeiten. Die Wacholderbeeren gut im Mörser zerstoßen und unter die Masse heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. **04.** Das Tomatenmark und den Cayennepfeffer nun mit einer Gabel in das Fleisch einarbeiten. Aus dem Fleisch ohne Pressen 8 Kugeln formen und vorsichtig flach drücken. **05.** Eine Grillpfanne stark erhitzen, die Temperatur wieder um ⅓ zurückdrehen und das Butterschmalz gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Die Patties je nach Vorliebe 3–4 Min. pro Seite braten, wenn möglich nur einmal wenden. **06.** Während die Fleischlaibchen braten, Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und den Kren frisch reißen. Den Vogerlsalat auf der Unterseite der Buns verteilen, direkt darauf die Patties platzieren und sofort den Bergkäse auf das heiße Fleisch legen. Mayonnaise daraufsetzen, Tomaten und Zwiebel darauflegen und mit dem krossen Speck abschließen. Den Deckel aufsetzen – und the Big Tyrolean Burger ist fertig!

TIPP

Wer es gern richtig tirolerisch haben möchte, nimmt statt der Burger-Buns Südtiroler Vinschgerl.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

AMA-GÜTESIEGEL QUALITÄTSFLEISCH „EHRICH.TIROL“ VOM RIND EINFACH ONLINE EINKAUFEN!

Mehr Informationen zur AMA-Gütesiegel Qualität, zu unseren Produkten findest du unter www.ehrlich.tirol/ama-guetesiegel

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Faschierte Laibchen American Style

mit Harissa Wedges

SERIE 2

Rind | ca. 1 h | einfach

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Personen: 4 · Zubereitung: 25 min · Gesamtzeit: 1 h · Schwierigkeit: einfach

Teilstück: AMA-Gütesiegel Faschiertes „ehrlich.tirol“

Zutaten

Faschiertes

- 400 g AMA-Gütesiegel Faschiertes „ehrlich.tirol“
- 2 TL Piment d'Espelette (oder eine Mischung aus Chilipulver und edelsüßem Paprikapulver)
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- fein abgeriebene Schale von 1 Orange
- 120 g Mozzarella
- 24 Streifen Bauchspeck
- 80 ml BBQ-Sauce
- 1 EL Honig

Harissa Wedges

- 4 große Erdäpfel, in der Schale gekocht
- 1 EL Harissapaste
- 4 EL Rapsöl
- Salz & Pfeffer

© Elke Hübner, argerind.at, ce. studio, Getty Images

ZUBEREITUNG

01. Das Rohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Rinderfaschierte mit Piment d'Espelette, Paprika- und Knoblauchpulver, der Orangenschale, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer gut mischen. Die Masse in 12 gleich große Portionen teilen, den Mozzarella in 12 Würfel schneiden. Das Fleisch zu Kugeln formen, flach drücken, den Käse in die Mitte setzen und die Kugeln wieder gut schließen, anschließend ein wenig flach drücken. Jedes Bällchen mit 2 Streifen Bauchspeck umwickeln, sodass das Fleisch komplett eingehüllt ist. Die faschierten Laibchen auf das Blech setzen.

02. Die Erdäpfel ungeschält der Länge nach in Spalten schneiden, in einer Schüssel das Rapsöl mit der Harissapaste gut vermischen und die Kartoffelspalten dazugeben, gut durchmischen und auf ein Blech legen.

03. Fleischbällchen und Wedges ins Rohr schieben. Die BBQ-Sauce mit dem Honig mischen, das Blech mit den Speckbällchen nach 10 Minuten aus dem Rohr nehmen, mit der Sauce einpinseln und wieder in den Backofen schieben. Den Vorgang nach 10 Minuten wiederholen. Weitere 10–15 Minuten knusprig braten, bis die Speckhülle knusprig und dunkel ist und die Erdäpfel schön knusprig sind. Beide Bleche aus dem Rohr nehmen, die Erdäpfel erst jetzt salzen.

04. Die Speckbällchen mit den Wedges anrichten und z.B. mit einem Tomaten- oder gemischten Salat sofort servieren.

TIPP

Wer den faschierten Laibchen American Style noch mehr Geschmack verleihen möchte, fügt noch folgenden Schritt hinzu, bevor die Bällchen ins Rohr kommen: Einen Wok auf eine Kochplatte stellen, auf den Topfboden einige gewässerte Räucherchips und Räuchergewürze (z.B. Wacholder, Rosmarinnadeln, Salbei) geben und den Wok stark erhitzen. Die Bällchen auf einem Röstgitter im Wok etwa 20 Minuten smoken. Dann weiter vorgehen wie oben beschrieben, nur 10 Minuten der Zeit im Rohr abziehen.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ehrlich .TIROL

AMA-GÜTESIEGEL QUALITÄTSFLEISCH „EHRICH.TIROL“ VOM RIND EINFACH ONLINE EINKAUFEN!

Mehr Informationen zur AMA-Gütesiegel Qualität, zu unseren Produkten findest du unter www.ehrlich.tirol/ama-guetesiegel

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Beef Tatar Asian Style

SERIE 2

Rind | ca. 2h | einfach

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Personen: 4 · Zubereitung: 20 min · Gesamtzeit: 2 h · Schwierigkeit: einfach

Teilstück: AMA-Gütesiegel Fleisch „ehrlich.tirol“ vom Huftsteak, Filet, Braten

ZUTATEN

Beef Tatar

- 600 g AMA-Gütesiegel Rindfleisch „ehrlich.tirol“ vom Huftsteak, Filet oder Braten
- 1 TL Kapernbeeren
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 1 Limette
- ½ TL Salzflocken
- 2 Prisen Pimentón de la Vera (oder ein anderes geräuchertes Paprikapulver)
- Pfeffer
- 1 EL bunte Sprossen
- ½ TL weißer Sesam
- ½ TL schwarzer Sesam

© Elke Hübner, argerind.at, ce. studio

ZUBEREITUNG

01. Das Fleisch in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden vor der Zubereitung in den Tiefkühler legen (wenn das Fleisch angefroren ist, lässt es sich besser schneiden). Mit einem sehr scharfen Messer ca. 2–3 mm dünne Scheiben vom Fleisch herunterschneiden und diese anschließend in 2 mm große Würfel schneiden. Durch das feine Aufschneiden kann das Fleisch die Marinade optimal aufnehmen, so wird das Tatar geschmacksintensiver.

02. Die Fleischwürfel in eine Schüssel geben. Kapernbeeren gut abtropfen lassen, ausdrücken und fein hacken. Beide Öle mischen und über das Fleisch geben, die Schale der Limette darüber reiben, mit Salzflocken, Pimentón de la Vera und Pfeffer abschmecken und alles gut mischen. Zuletzt die Kapernbeeren untermengen. Bei Bedarf noch 1-2 Spritzer Limettensaft unterrühren.

03. Die Sprossen abschneiden, waschen und trocknen, mit Sesamöl und Limettensaft beträufeln. Das fertige Beef Tatar mit Sprossen auf Tellern oder direkt auf getoastetem Weißbrot anrichten und mit beiden Sesamsorten bestreuen.

TIPP

Verwendet man Zitronen- oder Limettensaft für rohes Fleisch, wird es durch die Säure „gegart“. Daher wird für dieses Tatar kein bzw. kaum frischer Zitrussaft verwendet, sondern vor allem die aromatische Schale. Fein gerieben kommt nicht nur ein milderer Zitrusgeschmack zur Geltung, sondern auch die ätherischen Öle, die sich in der Schale verstecken.