

Rinderbouillon

Zutaten:

300 g Markknochen

300 g Beinscheibe

1,5 l Wasser

Suppengemüse z. Bsp.:

1 Zwiebel, 1 Porree, 1 Sellerieknochen, 1 Möhre, evtl. 1 Petersilienwurzel

Gewürze:

1 Teel. Salz, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner,

Senfkörner, 1 Nelke, Wachholderbeeren,

evtl. 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Alles zusammen 120 Min. leicht köcheln

lassen, zwischendurch abschäumen,

dann abschmecken.

Variationen:

- Rinderbouillon pur mit gehackter Petersilie

- Rinderbouillon mit frischem Gemüse,

- evtl. mit Nudeln oder Reis

- Rinderbouillon mit Eierstich,

- Erbsen und Hackbällchen

- Rinderbouillon mit kleinen Fleischwürfeln

- der Beinscheibe und Suppengemüse

- und gehackter Petersilie



Verband Deutscher
"Welsh Black"
Züchter und Halter e.V.

Im Schätendorfe 32
21272 Egestorf
Fon 04175 - 1517
Fax 04175 - 1232

www.welshblack.de

Welsh Black



Something about Beef!



Welsh Black - *Something about Beef!*

Welsh Black Rinder grasen auf wenig gedüngten, naturbelassenen Weiden. Unter den Bedingungen der extensiven, ganzjährigen Weidehaltung gedeihen sie auch auf kargen Standorten und produzieren Fleisch von bestem Aroma, feinsten, zarter Faser und ausgewogener intramuskulärer Fetteinlagerung. Die einmalige Qualität des Welsh Black-Fleisches bescherte dem Englischen Roastbeef seinen legendären Weltruf. Es zählt zu den begehrtesten Beefsorten der Spitzenköche. Sich für Welsh Black-Fleisch zu entscheiden ist nicht nur eine Frage des Qualitätsbewusstseins, Sie unterstützen damit ebenso den verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Tier. Nicht zuletzt fördern Sie auch Ihre Gesundheit.

Das Fleisch der extensiv aufgezogenen Welsh Black ist reich an Omega-3-Fettsäuren. Diese essentiellen Fettsäuren können vom Körper nicht selbst hergestellt werden und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden. Sie entstehen in Blättern der Grünpflanzen und werden vom Weiderind im Fleisch eingelagert. Fleisch von Rindern die sich zum allergrößten Teil von Gras ernähren hat einen bis zu sechsfach höheren Anteil dieser gesunden Fette aufzuweisen als das Fleisch intensiv, mit Getreide und Krafftutter gemästeter Tiere. Der Mensch ist dringend auf die Zufuhr dieser Fettsäuren durch eine ausgewogene Ernährung angewiesen, bei der Rindfleisch aus natürlicher Aufzucht eine wichtige Rolle spielt.



Die Firma Innovis, Großbritannien, hat mit ihrem Gentest "GeneSTAR" die genetischen Parameter für Fleischmarmorierung (Marbeling), Zartheit (Tenderness) und Futterverwertung (Feed Efficiency) bei verschiedenen Fleischrassen und Kreuzungszuchtprogrammen ermittelt. Die Ergebnisse sind auf einer Skala von 1 bis 8 dargestellt. Die Abbildung 1 stellt das Ergebnis für Welsh Black dar, die Abbildung 2 den Vergleich zu anderen Rassen. Damit ist absolut eindeutig und wissenschaftlich fundiert bewiesen, dass Welsh Black sowohl in Sachen Fleischqualität als auch Futterverwertung zu den Spitzenfleischrassen der Welt gehört und andere mit doch einiger Deutlichkeit überflügelt.

Abbildung 1

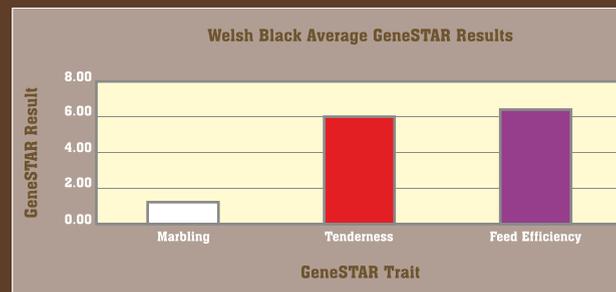
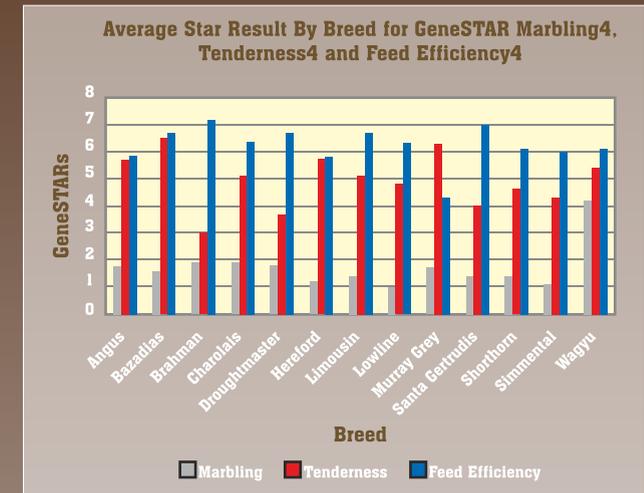


Abbildung 2



Teilstücke vom Rind:



1. Kamm/Nacken/Hals
2. Fehltrippen/Hohe Rippen
3. Hochrippe/Roastbeef
4. Filet
5. Hüfte/Blume
6. Unter- und Oberschale
7. Kugel
8. Dünning
9. Brust/Brustspitze/Brustkern
10. Spannrippe/Querrippe
11. Bug/Schulter/Blatt
12. Vorder- und Hinterhesse
13. Schwanz