

SÜLZCHEN VOM BIO-STYRIA BEEF



Hermine Holzer gilt als Pionierin der Styria Beef Küche. Beim „Milchbauer“ in Neuberg setzte man schon sehr früh auf Mutterkuhhaltung. Hermine, Bio-Bäuerin und leidenschaftliche Köchin, wusste die besondere Fleisch-Qualität der vitalen Bio-Jungrinder bald zu schätzen. Berufskollegen, Konsumenten und Köchen vermittelte sie mit Rezepten und Kochbroschüren Wissen und ihre Erfahrungen. Die Spezialitäten vom Styria Beef werden Ab Hof verkauft und in vielen guten Wirtshäusern verkocht.

www.milchbauer-holzer.at

ZUTATEN

- 1 Bio-Zwiebel
- 2 Bio-Karotten
- 2 Bio-Gelbe-Rüben
- 1 Bio-Petersilwurzel
- 1 Stk. Bio-Sellerie
- 1 TL Bio-Sonnenblumenöl
- 500 – 600 g Bio-Styria Beef (Tafelspitz, Tafelstück, Hüferlspitz, Schultermeisl, Brustkern)
- 2 Stk. Fleisch-Knochen vom Bio-Styria Beef
- Salz, Bio-Pfefferkörner, Bio-Wacholderbeeren, Bio-Lorbeerblatt, Bio-Muskatnuss
- Bio-Kräuter (Petersilie, Liebstöckel, Gundelrebe)

- ½ l Styria Beef Suppe
- 1 Bio Karotte
- 1 Bio-Gelbe-Rübe
- 50 g Bio- Erbsen
- 1 Hand voll frische Bio-Kräuter (Petersilie, Estragon, Schnittlauch)
- 1 gehäufte TL Agar Agar (Bindemittel aus Grünalgen)

- Ev. Marinade aus Bio-Kernöl, Bio-Apfelessig, Salz, etwas Bio-Honig

ZUBEREITUNG

Gemüse waschen, putzen, in einem großen Topf mit etwas Öl anrösten, mit Wasser aufgießen und das Gemüse aufkochen. In kochendes Wasser Fleisch und Knochen einlegen, die Suppe aufkochen, Eiweißschaum abschöpfen, die Hitze reduzieren, Suppe nur leicht köcheln lassen. Salz, Gewürze und Kräuter zugeben und das Fleisch weich kochen. Das Fleisch in der Suppe auskühlen lassen.

Die kalte Suppe entfetten. Das gekochte Styria Beef Fleisch in kleine Würfel schneiden. Karotte und Gelbe-Rübe waschen, putzen, in Würfel schneiden und in etwas Suppe mit frischen Erbsen weichkochen. Kräuter fein hacken. Agar Agar in etwas Wasser anrühren.

Fleisch und Gemüse mit ½ l Suppe aufkochen, Agar Agar zufügen und alles 2 Minuten leicht köcheln. Die Kräuter begeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Die Styria Beef Sülz in Förmchen füllen und im Kühlschrank 3-4 Stunden kalt stellen. Die Sülzchen mit Blüten oder etwas Blattsalat anrichten, eventuell eine Marinade dazu reichen.

Tipp: Die kalte Suppe abseihen und einfrieren macht sie lange haltbar. Suppe in Eiswürfelsäcken einfrieren, eine tolle Würze für Suppen und Saucen.

Viel Freude beim Kochen mit Fleisch vom Styria Beef wünschen **Hermine Holzer** und **Bio Ernte Steiermark**