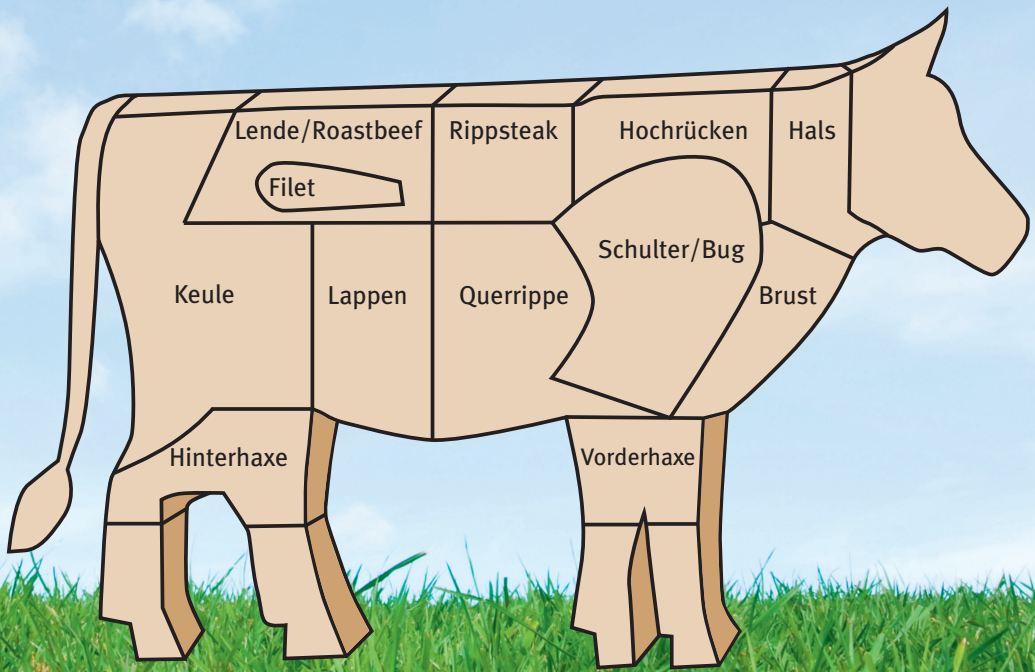
Ein Hoch auf das Vorderviertel

Das Lob des Vorderviertels ist überfällig, denn allzu viele Köche kennen den guten Geschmack dieser tollen Teile nicht mehr. Statt dessen gelten als Edelteile meist nur Filet und Rostbraten, Hüfte für Steaks oder die Oberschale für Rouladen. Doch das Vorderviertel der Rinder hat mindestens so gute Stücke zu bieten, der echte Kenner greift hier gerne zu, denn diese Edelteile sind meistens günstiger im Preis und für die Küche noch vielseitiger.

Gemeinsam mit der Aktion LandZunge haben wir daher die Werbetrommel für das Vorderviertel gerührt. Denn wir müssen nun mal die ganzen Rinder vermarkten, vom Filet bis zum Hackfleisch. Wir glauben, dass gute Köche mit Hackfleisch und Siedfleisch, mit Braten von der Schulter oder mit Gulasch aus der Wade die Feinschmecker mit alten neuen Rezepten begeistern. Höchste Zeit, dass die Köche der Region, die Liebhaber der guten Küche daheim und natürlich wir Landwirte selbst die gute Küche der Region wieder preisen und feiern. Mit einer traumhaften Rindssuppe stets voran!



Beinscheiben: Eine fast vergessene Delikatesse. Feiner Geschmack vom Knochen. Gut zum Schmoren, aber auch in vielen anderen Varianten.

Der dicke Bug: Zarter als sein Name vermuten lässt, ideal für Schmor- und Sauerbraten, Gulasch und für Rouladen.

Querrippe ohne Knochen: Ausgelöst und gewürfelt ideal für Eintöpfe, für Suppen und kräftige Brühen.

Für ein feines Ragout bietet die Feneberg-Metzgerei den perfekten Zuschnitt.

Die große Brust: Ein kräftiges Fleisch zum Kochen, ob frisch oder auch gepökelt.

Die Schulter: Von vielen Köchen weit unterschätzt verwandelt sie sich als Schmorbraten in eine pure Leckerei.

Spezieller Zuschnitt: So schneidet Feneberg die Brust für den Lebensmittel-Einzelhandel zu, kundenfreundlich.

Das Schaufelstück ist von einer kräftigen Sehne durchzogen. Lässt sich schmoren, kochen, sieden und taugt sogar zum Sauerbraten.

Der Hals des Rindes liefert das ideale Stück für ein Hackfleisch vom Feinsten – für den Hackbraten von Kreativkoch Ralf Hörger.

Das falsche Filet: ein gutes Stück Schulter. Der Klassiker als Sauerbraten oder als Tartar.

Die Haxe des Rindes wiederum ist ideal für ein Gulasch in tausendundeiner Variation.

Die Knochen des Rindes: Einst unersetzlich für die gute Küche, sollten sie endlich wieder neu entdeckt und genutzt werden.

PRIMA 1 RIND

LandZunge

Der LandZunge-Schnitt

Für die LandZunge-Köche haben wir sogar gemeinsam einen speziellen Zuschnitt entwickelt. So kriegen sie etwa mit dem Bugblatt ein ideales Stück für den Sonntagsbraten im Gasthof. Aber auch ein Ragout schneiden wir für Feinschmecker und Köche perfekt zu, sie müssen nur noch zugreifen. PrimaRind: In der Feneberg-Metzgerei entstehen mit unserem Meisterschnitt die idealen Teile: So schneiden auch Sie gut ab!