



# *Rezepte- Sammlung - Rindfleisch*



Manuela & Helmut Reiß  
3912 Grafenschlag 14  
0664/4806467  
0664/3694422  
[www.landschafft.at](http://www.landschafft.at)

## Wichtige Zubereitungstipps

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch, da unter anderem die Rasse, das Alter oder die Fleischreifung großen Einfluss auf die Qualität und somit auf die Zubereitung haben.

### **Einfrieren und Auftauen:**

Sie können Rindfleisch problemlos ohne nennenswerten Qualitätsverlust bis zu einem Jahr einfrieren. Wichtig ist, dass Sie das Fleisch rechtzeitig vor dem Zubereiten (möglichst 24 Stunden vorher) aus der Gefriertruhe nehmen und es langsam auftauen lassen (zu schnell aufgetautes Fleisch kann beim Zubereiten trocken und zäh werden). Das Fleischstück hierzu auf jeden Fall aus dem Kunststoffbeutel nehmen, und anfallenden Fleischsaft sofort abkippen. Keinesfalls den Mikrowellenherd benutzen bzw. in warmen Wasser auftauen! Durch die intensive Strahlung platzen die Zellmembranen und der Fleischsaft geht verloren. Ein mit Mikrowelle aufgetautes Bratenstück oder Steak schmeckt immer trocken.

### **Würzen und Zubereiten**

- Bei marmoriertem Rindfleisch Kochfett sparsam verwenden. Schneiden Sie das sichtbare Fett erst nach dem Zubereiten weg, so nehmen Sie weniger Kalorien auf, erhalten aber Geschmack und Qualität!
- Schnitzel und Steaks nicht klopfen. Man drückt sie lediglich mit dem Handballen leicht auseinander.
- Fleisch beim Braten niemals mit einer Gabel anstechen, weil dadurch wertvoller Fleischsaft austritt und es zäh und trocken wird.
- Wenn Sie das Fleisch leicht mit Öl einreiben, wird der Austritt von Fleischsaft und die Austrocknung der Fleischoberfläche weitgehend verhindert. Der dadurch bedingte Luftabschluss verlängert die Haltbarkeit und das Fleisch wird noch zarter.
- Würzen Sie sparsam und beschränken Sie sich nur auf ein bis zwei Gewürze, um den Eigengeschmack des Fleisches nicht zu übertönen.
- Große Bratenstücke gehören vor dem Braten, kleine erst nach dem Braten gesalzen. Steaks erst salzen, wenn sie gar sind oder wirklich unmittelbar, bevor Sie sie in die Pfanne legen. Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit. Zu früh gesalzenes Fleisch wird trocken.
- Kochfleisch in kochendes Wasser geben. Sobald die Schnittflächen weißlich-grau aussehen, das Fleisch unter dem Siedepunkt garziehen lassen. Gekochtes Fleisch in der Brühe aufbewahren, weil es dann saftiger bleibt.
- Beim Grillen und Braten sollten die Fleischstücke möglichst nicht mit groben, getrockneten Kräutern gewürzt werden, da diese schnell verbrennen und einen bitteren Geschmack erzeugen können.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit nur frisch gemahlene Pfeffer; er ist viel aromatischer.
- Knoblauch erst gegen Ende des Bratens zufügen, sonst verbrennt er und wird bitter.
- Würzen Sie die Fleischstücke möglichst nur auf einer Seite und braten Sie diese auf der ungewürzten Seite an. Dadurch erreicht man, dass weniger Fleischsaft austritt.
- Das Fleisch einige Stunden (am besten über Nacht) vor der Zubereitung zur Gänze mit Kräutern und Gewürzen (ohne Salz) in Öl einlegen. Die Geschmacksstoffe werden so vom Fleisch optimal aufgenommen. Außerdem kann es nicht austrocknen, bleibt saftig und wird zart und mürb. Während des Marinierens die Fleischstücke öfters wenden.
- Mageres, trockenes Fleisch schmeckt saftiger und besser, wenn man es mit Speck spickt.
- Verwenden Sie zum Braten möglichst schwere Pfannen mit dicken stabilen Böden. Leichte Pfannen sind eher von Nachteil, weil der dünne Pfannenboden beim Einlegen von Fleischstücken rasch abkühlt, wodurch es zu Saftaustritt kommt.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Fleischstücke stets quer zur Faser geschnitten werden. Denn nur so ergeben sich kurze, zarte Fleischfasern.
- Bereiten sie das Fleisch mit möglichst wenig Fett zu! Die Zubereitungsarten wie Kochen, Grillen, Dünsten, Braten im Rohr und in der Folie, Braten in beschichteten Pfannen und Dämpfen eignen sich dazu bestens.

# Kräftige Rindsuppe *(dunkle Rindssuppe)*

## Zutaten: (4-6 Personen)

½ kg Rinds-, Fleischknochen  
kleines Stück Rindsleber  
kleines Stück Milz  
4 dag Fett  
2 kleine Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
15 dag Wurzelwerk  
½ Porree-Lauch

Petersilienstängel  
Liebstöckel  
1 Lorbeerblatt  
2 L Wasser  
1 TL Salz  
6 zerdrückte Pfefferkörner  
Schnittlauch

## Zubereitung:

Für die dunkle Rindsuppe das Fett erhitzen und die Knochen, gewaschene, geputzte, zerkleinerte Wurzelwerk und die Innereien kräftig anrösten. Mit kaltem Wasser aufgießen und nicht zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch den entstandenen Schaum abschöpfen. Die Suppe abseihen und würzen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

## Tipp:

Dunkle Suppen – helle Einlage

Damit die Suppe noch etwas dunkler wird, einige rote Zwiebeln mitkochen. Rindsuppe kann bei  $-18^{\circ}\text{C}$  für drei bis vier Monate tiefgekühlt werden. Im Eiswürfelbehälter tiefgekühlt erhalten sie jederzeit eine sehr gute Rindsuppe zum Verfeinern von Soßen, ...

# Galloway-Suppenteller

## Zutaten: (4 Personen)

Rindsuppe:  
30 dag Hüferschwanzel oder Kochfleisch  
Knochen  
Wurzelwerk und Gewürze  
1 Zwiebel  
1 Karotte  
Majoran, Salz, Pfeffer, Nudeln,  
etwas Öl, Schnittlauch

Nudeln:  
¼ kg griffiges Mehl  
Salz  
3 Eier  
3 eßl. Wasser

## Zubereitung:

Aus dem Hüferschwanzel, Knochen, Wurzelwerk und Gewürzen eine Rindssuppe herstellen und abseihen.

Zwiebel fein schneiden, anrösten. Öl abgießen. Mit Rindsuppe aufgießen. Fleisch in kleine Würfel schneiden, Karotte putzen und in Scheiben schneiden und der Rindsuppe begeben. Selbstgemachte Nudeln mit der Suppe vermengen, Schnittlauch begeben und servieren.

Nudeln: Die Zutaten werden zu einem feinen Teig verarbeitet und zu Laibchen geformt. Diese werden dünn ausgerollt und auf Tüchern übertrocknet. Anschließend werden die dünn geschnitten und in reichlich Salzwasser gekocht.

# Rindersuppe mit Fleischschöberl

## **Zutaten: (4 Personen)**

2 Liter Rindersuppe  
25 dag Rinderfaschiertes vom Gallowayrind  
1 Eiklar  
1 Dotter  
1 Ei  
1 eßl. Brösel  
Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

## **Zubereitung:**

Kräftige Rindersuppe herstellen.

### Schöberl:

Rinderfaschiertes mit 1 Eiklar vermischen und in die leicht wallende Suppe einfließen lassen, köcheln lassen. Nach ca. 20 Minuten abseihen. Das ausgekühlte Faschierte mit den restlichen Zutaten verrühren, in eine Pfanne streichen und bei 180 °C ca. 15 Min. im Rohr braten. Dann in Würfel schneiden und als Suppeneinlage servieren.

## **Weitere Suppeneinlagen:**

### Milzschnitten:

Feingehackte Zwiebel mit Petersilie in Butter anschwitzen. Milz (10 dag) fein schaben und mit 1 Ei, der Zwiebel-Petersilie-Mischung und Gewürzen abtreiben. Toastbrot oder in Scheiben geschnittene Semmel mit Milzmasse bestreichen und mit bestrichener Seite zuerst in heißem Fett herausbacken, abkühlen lassen, in kleinere Stücke schneiden und zur Suppe servieren.

### Leberreis:

10 dag Leber, 5 dag Milz fein schaben, eine eingeweichte Semmel dazugeben und faszieren. Angeschwitzte Zwiebel und Petersilie zur Lebermasse geben, würzen (Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Ingwer), ca. 2 eßl. Mehl dazugeben, sodass eine weiche Masse entsteht. Diese durch ein Spätzlesieb in die kochende Suppe streichen.

### Grießnockerl:

3 dag Butter mit 1 Ei schaumig rühren, salzen, Muskat einreiben und 8 dag groben Grieß dazugeben. 5 Min. rasten lassen, Nockerl ausstecken und in kochende Suppe einlegen, 10 Min. ziehen lassen.

### Käsekrusteln:

Backrohr auf 180°C vorheizen. 2 eßl. Butter mit 2 Eidotter, 1 TL edelsüßes Paprikapulver und 10 das geriebenen Bergkäse cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer, 2 cl Bier und klein gehacktem Knoblauch (2 Zehen) würzen. Masse kurz ziehen lassen.

Brotscheiben mit Käsemasse bestreichen und im Backrohr ca. 10 Minuten gratinieren. Die Brote zu kleinen Rauten schneiden.

# Galloway-Rouladen

## Zutaten (4 Personen):

4 Rindsschnitzel vom Galloway-Rind  
20 dag Faschiertes vom Galloway-Rind  
½ Semmel  
4 eßl. Öl  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1 kl. Petersilienwurzel gehackt

5 dag Speck  
15 Kapern  
½ Becher Sauerrahm  
¼ l Suppe oder Wasser  
Mehl zum Stauben  
Senf, Sardellenpaste, Pfeffer, Majoran,  
Knoblauch

## Zubereitung:

Die Rindsschnitzel klopfen, salzen, pfeffern und mit Sardellenpaste bestreichen. Speck und Zwiebel würfelig schneiden. Eine Zwiebel und den Speck anrösten und erkalten lassen. Faschiertes und die in Wasser eingeweichte, ausgedrückte Semmel mit Majoran, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, angerösteten Zwiebeln und Speck vermengen. Diese Masse auf den Schnitzeln flach verstreichen. Die Schnitzel fest zusammenrollen und mit Spagat fixieren. Rouladen scharf anbraten, in eine Kasserolle geben.

Die restlichen Zwiebel goldbraun rösten, mit Mehl stauben, aufgießen. Gehackte Kapern, Sardellenpaste und den Senf dazugeben und aufkochen lassen. Anschließend über die Rouladen gießen und im Backrohr dünsten lassen - ca. 1 Stunde (mittlere Hitze). Rouladen heraus nehmen, Sauce mit Sauerrahm verfeinern.

Als Beilagen eignen sich:

Teigwaren, Erdäpfelpüree, Gurken-, Tomatensalat, grüner Salat

# Rahmgeschnetztes mit Champignons

## Zutaten ( 4 Personen):

80 dag Gallowayfleisch  
2 Zwiebeln  
20 dag Champignons  
¼ l Schlagobers  
1 eßl. Petersilie  
Suppenwürfel, Salz, Pfeffer, Mehl

## Zubereitung:

Fleisch dünnblättrig schneiden, salzen und leicht pfeffern, danach in Öl scharf anbraten (Fleisch darf nicht durch sein). Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebel und Champignons (dickblättrig geschnitten) anschwitzen, Suppenwürfel zugeben und mit Mehl stauben, mit Wasser aufgießen, salzen und pfeffern. Fleisch und Petersilie beifügen, etwas durchschwenken. Vor dem Anrichten mit Schlagobers verfeinern.

Beilagen:

Spätzle, Nudeln, Serviettenknödel oder Kroketten

## *Beiriedschnitten unter der Erdäpfelkruste*

### **Zutaten (4 Personen):**

4 Stück 1 cm dicke Galloway-Beiriedschnitten  
1 kg gekochte Erdäpfel  
2 Eier  
Kerbel, Petersilie, Butter zum Anbraten

### **Zubereitung:**

Die Beiriedschnitten zart rosa anbraten.

Geschälte Kartoffeln grob raffeln, die Eier dazu mischen, mit Kräuter, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse auf die gebratenen Schnitten drücken, mit flüssiger Butter bestreichen, bei starker Oberhitze ca. 15 Minuten im Rohr überbacken.

Tipp: eventuell geriebenen Käse auf die Erdäpfelmasse geben

Beilagen: Gemüse der Saison

## *Filet und Rumpsteak*

### **Zutaten:**

4 Kalbsfilets à ca. 8- 10 dag	2 dag Butter
4 Kalbsrumpsteaks à ca. 8- 10 dag	2 Schalotten
Fett zum Anbraten	200 ml Sahne
Frischen Rosmarin	3 dag Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Für die Kartoffelrösti:
35 dag Steinpilze	6 große Kartoffeln, fest kochend
3 eßl. Olivenöl	Fett zum Braten

### **Zubereitung:**

Die Filets in einer heißen Pfanne mit etwas Fett von beiden Seiten anbraten.

Anschließend die Rumpsteaks mit in die Pfanne legen und für ca. 4 bis 5 Minuten braten.

Olivenöl in eine Pfanne erhitzen, die in Scheiben geschnittenen Steinpilze scharf anbraten. Die Schalottenwürfel, den Rosmarinzweig und etwas Butter hinzugeben. Die Pilze fertig braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die eine Hälfte der gebratenen Steinpilze dient als Beilage zum Filet. Die andere Hälfte mit Sahne aufgießen, etwas einkochen lassen, mit Crème fraîche binden und zum Rumpsteak geben.

Kartoffeln in grobe Streifen reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Kartoffelmasse ca. 8 bis 10 cm große Taler formen. Diese in einer heißen Pfanne mit etwas Fett von beiden Seiten goldgelb braten.

Tipp: Die Pilze erst zum Schluss mit Salz würzen, damit sie nicht soviel Wasser verlieren.

# Rindsbraten mit Käsefülle

## Zutaten:

80 dag Rindsraten

10 dag Käse

2 kleine Zwiebeln

1 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer, Salbei

1 eßl. Senf

2 eßl. Schlagobers

Butter

Soße: ¼ l Rindssuppe, ¼ l Rotwein, ⅛ l Schlagobers

## Zubereitung:

Rindsbraten auf der breiten Seite bis zur Mitte aufschneiden. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Salbei einreiben.

Fülle: Käse mit einer Gabel zerdrücken oder reiben, mit Zwiebeln und Petersilie – fein geschnitten-, Senf und Schlagobers vermischen. Auf die Fleischinnenseite streichen, zusammenklappen und feststecken. In 2 eßl. zerlassener Butter rundherum anbraten.

Für die Soße ca. ¼ l Rindssuppe mit ¼ l Rotwein erwärmen. Das Fleisch darin ¾ Stunden bei mittlerer Hitze dünsten. Mehrmals wenden, dann in Alufolie wickeln und mindestens ¼ Stunde ruhen lassen. Den Saft mit Schlagobers verfeinern. Das Fleisch aufgeschnitten im Saft anrichten.

Dazu gekochte Erdäpfel und Rotwein servieren.

# Tafelspitz mit Apfelkren

## Zutaten:

1 kg Tafelspitz

2 Markknochen

1 Zwiebel

Wurzelwerk: Karotte, Sellerie

Lorbeerblatt, Gewürznelken, Pfefferkörner, Salz

15 dag säuerliche Äpfel

Zucker

15 dag frisch geriebenen Kren

Weinessig

1 entrindete Semmel

5 eßl. Milch

2 Dotter von hart gekochten Eiern

2 eßl. Öl

Schnittlauch

## Zubereitung:

Tafelspitz, Markknochen und Salz in 2 l kochendes Wasser geben, 2 Stunden köcheln lassen. Dann mit je 1 Zwiebel, Karotte, Sellerieknolle, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfefferkörnern fertig garen.

Äpfel mit etwas Zucker, Wasser und Salz dünsten, passieren, mit dem Kren mischen und mit Weinessig und Salz abschmecken.

Für die Sauce die Semmel in Milch einweichen, mit den Dottern mischen und passieren. Mit 2 eßl. Öl, Zucker, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

# Rindsfiletscheiben mit Schwammerlsauce

## Zutaten:

12 dag Champignons  
½ Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
60 dag Rindfilets  
Salz, Pfeffer  
Fett zum Anbraten

Butter  
4 dag Mehl  
1/16 l Weinbrand  
1/8 l Rotwein  
¼ l Schlagobers  
¼ l Bratensaft  
Senf, Petersilie

## Zubereitung:

Champignons in dicke Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinwürfelig schneiden. Rindsfilets längs halbieren und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Fett rundum rasch anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Im Bratrückstand Butter erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Mehl einrühren, kurz mitrösten, mit Weinbrand ablöschen und mit Rotwein aufgießen und aufkochen. Schlagobers und Bratensaft zugießen und auf kleiner Flamme ca. 2 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 MS Senf würzen, mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb gießen.

Schwammerl und Knoblauch in Butter anschwitzen, salzen, pfeffern und auf kleiner Flamme braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie einrühren.

Sauce aufkochen, Fleisch, ausgetretenen Fleischsaft und die Schwammerl untermischen und kurz erwärmen.

Mit Erdäpfelnudeln servieren.

# Jägerrostbraten

## Zutaten:

Rostbraten  
Salz, Pfeffer  
Speck  
1 Zwiebel  
Weißwein  
1/8 l Rindssuppe

1/8 l Sauerrahm  
Mehl zum Eindicken  
1 TL gehackte Kapern  
15 dag Champignons

## Zubereitung:

Den geklopften, am Rand leicht eingeschnittenen Rostbraten würzen, scharf auf beiden Seiten anbraten, warm stellen. Im Bratrückstand würfelig geschnittenen Speck glasig anlaufen lassen, darin die feingeschnittene Zwiebel goldgelb rösten, mit Weißwein ablöschen, mit Rindssuppe aufgießen, den Rostbraten einlegen und zugedeckt dünsten. Wenn er fast fertig gedünstet ist, mit Sauerrahm und Mehl den Saft eindicken. Gehackte Kapern und gedünstete Champignons begeben.

Beilage: Nockerl, Teigwaren oder Knödel

# Rindsschnitzel überbacken

## Zutaten:

4 Rindsschnitzel  
4-6 Stangen Spargel  
2 Paradeiser  
½ Mozzarella  
1 Bund Basilikumblätter  
Butter

Rotwein  
½ Suppenwürfel  
1/8 l Creme fraiche  
Salz, Pfeffer, Petersilie, Basilikum  
1 eßl geschlagenes Schlagobers  
2 eßl. Parmesan

## Zubereitung:

Rindsschnitzel gleichmäßig klopfen. Spargel schälen und Rindssuppe bissfest kochen, kalt abschrecken und in kurze Stücke schneiden. Paradeiser kurz in heißes Wasser tauchen, kalt abschrecken, schälen, sechsteln und entkernen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter waschen und in Streifen schneiden. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter beidseitig kurz braten. Aus der Pfanne heben und auf ein Backblech legen.

Für die Sauce den Bratrückstand mit Rotwein ablöschen, Suppenwürfel und Creme fraiche begeben, cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, vor dem Servieren etwas gehackte Petersilie, Basilikum und geschlagenes Schlagobers unterheben.

Schnitzel mit Spargelstücken und Paradeisern belegen, mit Mozzarella abdecken und mit Parmesan bestreuen. Einige Butterflocken darauf verteilen und im Backrohr bei starker Oberhitze überbacken.

Mit Nudeln anrichten.

# Gedünsteter Lungenbraten in Rahmsauce

## Zutaten:

80 dag Lungenbraten  
6 dag Speck zum Spicken  
Salz, Pfeffer  
6 dag Butter  
1 Zwiebel feingeschnitten  
Wurzelwerk, kleingeschnitten

4 dag Mehl  
1/8 l Sauerrahm  
Rindssuppe  
Zitrone  
Lorbeerblatt, Thymian, Kapern  
5 dag Champignons

## Zubereitung:

Den Lungenbraten spicken, salzen, pfeffern, in heißer Butter rasch auf allen Seiten anbraten. Dann herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Im Bratrückstand zuerst die Zwiebel, dann das Wurzelwerk rösten, mit Mehl stauben, mit Rahm, mit etwas Rindssuppe glatt gerührt, aufgießen, die Gewürze begeben und den Lungenbraten darin im heißen Rohr weich dünsten. Dabei wiederholt mit Sauce begießen und nach der halben Garzeit wenden. Den garen Braten herausheben, zugedeckt rasten lassen, dann in fingerdicke Scheiben aufschneiden. Die Sauce inzwischen passieren, mit die in Butter gedünsteten

Champignons und den Kapern noch einmal aufkochen lassen und über den angerichteten Lungenbraten gießen.

Beilage: Teigwaren, Reis, grüner Salat, Preiselbeeren

# *Gefüllter faschierter Galloway-Braten im Speckmantel*

## **Zutaten (6 - 8 Personen):**

50 dag Faschiertes

1- 2 Eier

Semmelbrösel

1 Semmel eingeweicht und ausgedrückt

Salz, Pfeffer, Majoran, Senf, Ketchup

10 - 15 dag Frühstücksspeck zum Umhüllen

Für die Fülle:

1 Paar Frankfurter

2 - 3 hartgekochte Eier

5 - 6 Essiggurkerl

## **Zubereitung:**

Faschiertes, Eier, Semmel, Gewürze und Brösel gut vermengen. 1/3 der Masse in Form eines Rechtecks in eine ausgebutterte Form legen. Darauf Frankfurter, Gurkerl und Eier geben und mit dem restlichen Faschierten bedecken. Mit Frühstücksspeck umhüllen. Bei 150 - 170° ungefähr 50 Minuten braten lassen. Öfters mit Wasser oder Rindssuppe aufgießen.

Beilagen: Kartoffeln aller Art und grüner Salat

# *Gekochtes Galloway- Fleisch*

## **Zutaten:**

1kg Fleisch zum Kochen

2 Zwiebeln

4 Karotten

Suppenwürfel, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt

## **Zubereitung:**

Fleisch und die Gewürze in kochendes Wasser geben. Ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zwiebeln und Karotten schälen, halbieren, dazugeben und fertig kochen lassen. Suppe abschmecken.

Dazu reicht man Erdäpfelschmarren, Semmelkren oder Apfelkren.

## Semmelkren:

Kren grob raspeln und mit den Semmelwürfel in einen Topf geben. Bei kleiner Flamme am Herd unter ständigem Umrühren mit Rindssuppe aufgießen, sodass eine fast breiige Masse entsteht. Sofort servieren.

Apfelkren:

30 dag geschälte Äpfel und 2 dag Kren grob raspeln. Über die Äpfel Zitronensaft geben (gegen Braunverfärbung). 10 dag Zucker, 1 eßl. Öl zufügen, verrühren und servieren.

# Gebeizte Galloway-Ripperl

## Zutaten (4 Personen):

1 kg Ripperl

1TL Worcester Sauce

1/8 l Rotwein

Salz

schwarzer Pfeffer.

Kräuteröl herstellen aus:

1/8 l hitzebeständiges Öl

1/2 TL Thymian, 1/2 TL Rosmarin

1 TL Estragon, 1 TL Petersilie (frisch gehackt)

1/2 l Kräuter der Provence.

(Alle Kräuter werden erhitzt, anschließend das Öl darüber gießen.)

## Zubereitung:

Das Kräuteröl 3 Stunden ziehen lassen, danach die anderen Zutaten begeben. Die Ripperl damit einstreichen und nochmals 2 Stunden ziehen lassen. Danach im Backrohr am Gitterrost grillen oder bei 250° Oberhitze braten. Mehrmals mit dem Kräuteröl einstreichen und die Ripperl ab und zu wenden.

Beilage: Erdäpfel-Wedges, Rahmzwiebel, Knoblauchsauce

# Gebackene Gallowaystreifen in Kürbiskruste

## Zutaten (4 Personen):

4 Rindsschnitzel

5 dag Brösel

6 dag Kürbiskerne grob gehackt

Mehl

3 Eier

Joghurtgurken:

1 Salatgurke

50 dag Joghurt

1 - 2 Knoblauchzehen

2 eßl. Kürbiskernöl

## Zubereitung:

Brösel und Kürbiskerne mischen, Eier verquirlen. Fleisch in fingerdicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in der Bröselmischung panieren. Fett in der Pfanne erhitzen, Fleisch beidseitig goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Joghurtgurken servieren, eventuell Petersilienkartoffeln dazu reichen.

# Galloway-Gulasch

## Zutaten:

¾ kg Galloway-Gulaschfleisch

½ kg Zwiebeln

Fett zum Anbraten

10 - 15 dag Paprika (edelsüß)

Suppenwürfel, Majoran, Pfeffer, Cayennepfeffer, ca. 3/8 l Wasser

Mehl zum Eindicken

## Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden, in Fett goldgelb anrösten. Das in Würfel geschnittene Fleisch zugeben und scharf anbraten. Gewürze zugeben, anschließend mit Wasser aufgießen. Das Fleisch muss mit Wasser bedeckt sein. Mindestens 1 Stunde weich dünsten lassen. Zum Schluss wenn nötig eindicken.

# Galloway süß-sauer (Wokgericht)

## Zutaten (4 Personen):

40 dag Gallowayfleisch

1 kl. Flasche Sojasauce

3 eßl. Honig

4 Zehen Knoblauch

1 kl. Dose Sojasprossen

3 Karotten

1 kl. Zucchini

etwas Rindsuppe

Maizena zum Binden

## Zubereitung:

Gallowayfleisch in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch über dem Fleisch zerdrücken, Honig dazugeben. Mit Sojasauce das Fleisch bedecken. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch im Wok kurz anbraten, beiseite stellen bzw. hinaufschieben, Sojasprossen, klein geschnittene Karotten, klein geschnittene Zucchini kurz anbraten, mit etwas Rindssuppe aufgießen, Fleisch dazugeben und mit Maizena binden.

Beilage: Reis

# Geselchtes auf Blattsalat

## Zutaten:

Verschiedene Blattsalate  
Galloway-Geselchtes  
Weißbrotwürfel  
Öl, Knoblauch, Petersilie  
Paradeiser

## Zubereitung:

Verschiedene Blattsalate waschen und nach Belieben marinieren. Galloway-Geselchtes feinkwürfelig schneiden. Weißbrotwürfel mit Geselchtem in Öl kurz anrösten. Mit Knoblauch und Petersilie abschmecken. Salat auf ein Teller anrichten, noch heiß die Brotwürfel mit dem Geselchten darüber streuen. Mit Tomaten garnieren.

## Marinaden:

### Essig-Öl-Marinade:

Essig, Öl, Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Wasser bzw. Rindssuppe miteinander vermischen und über Salat gießen

### Rahm/Joghurt-Marinade:

Essig, Sauerrahm od. Joghurt, Salz, Pfeffer, etwas Wasser bzw. Rindssuppe  
Man kann auch Zitronensaft, gehackte Kräuter und Creme fraiche einmengen.

### Kräutermarinade:

Zwiebel, Gurkerl, Kapern, Petersilie fein hacken, Ei hacken, Schnittlauch schneiden.  
Essig und Öl vermischen, Zutaten einmengen, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

# Galloway-Nudelauflauf

## Zutaten (4 Personen):

25 dag Nudeln nach Wahl	300 ml Rindssuppe
30 dag Faschiertes	25 dag Mozzarella
2 - 3 Karotten	15 dag geriebener Käse
1 mittlere Zwiebel	Salz, Pfeffer, Basilikum
2 Knoblauchzehen	3 Eier
3 eßl. Öl	20 dag Ricotta-Frischkäse
2 eßl. Tomatenmark	

## Zubereitung:

Nudeln kochen, abschrecken und beiseite stellen. Karotten, Zwiebel, Knoblauch schälen, kleinwürfelig schneiden und in Öl anbraten. Faschiertes zugeben und gut durchrösten. Tomatenmark untermischen, mit Rindssuppe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden, mit den Nudeln und dem Faschierten in eine gebutterte Auflaufform schichten. Mit Basilikum und geriebenem Käse bestreuen. Ricotta mit den Eiern verrühren und den Auflauf damit übergießen. 40 - 50 Minuten im Rohr backen.

Dazu reicht man Blattsalate.

# Galloway-Fleischsalat

## Zutaten:

Gekochtes Rindfleisch  
1 Zwiebel  
Bohnen  
Salz, Pfeffer, Essig, Öl

## Zubereitung:

Gekochtes Rindfleisch erkalten lassen. Feinblättrig schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, Bohnen (evt. aus der Dose) mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig eine Marinade zubereiten und über den Rindfleischsalat geben.

Auf Teller anrichten und mit Schwarzbrot servieren.

# Sulz vom Tafelspitz

## Zutaten: (4 Personen)

2 Petersilwurzeln	0,7 l Rindsuppe (gut entfettet)
2 Karotten	4 dag Aspikpulver oder 24 Blatt Gelatine
¼ Sellerieknolle	Apfel- oder Weißweinessig
1 Lorbeerblatt	2 Zwiebeln
Pfefferkörner, Salz	Salat
50 dag Tafelspitz (oder Hüferscherzel, weißes Scherzel)	für die Marinade: Kürbiskernöl, Apfel- oder Weißweinessig, Salz

## Zubereitung:

Petersilwurzel, Karotten und Sellerie putzen, mit Lorbeerblatt und ein paar Pfefferkörner in Wasser aufkochen lassen. Fleisch einlegen und bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Wurzelgemüse aus dem Sud nehmen (nicht zerkochen lassen), Fleisch in der Suppe abkühlen lassen, Fett abschöpfen, Aspikpulver in ½ l kalter Suppe weichen lassen.

Suppe (0,2l) erhitzen, Aspikpulver bzw. eingeweichte Gelatine einrühren, aufsteigenden Schaum mit Küchenpapier abziehen. Aspik abkühlen lassen – aber nicht stocken lassen, mit Salz und Essig pikant abschmecken.

Fleisch und Wurzelgemüse (3:1) in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern, in eine Terrineform (mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen) geben und mit Aspik übergießen. Sulz im Kühlschrank stocken lassen.

Für die Marinade Kürbiskernöl und Essig mit Salz verrühren. Sulz aus der Form heben, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf Teller anrichten, mit Marinade beträufeln und mit Salat und Zwiebelringe garnieren. Dazu kann man Weißbrot, Jourgebäck, ... servieren.

# Gabelbissen

## Zutaten: (4 Portionen)

¼ l kräftige Rindsuppe vom Gallowayrind  
5 Blatt Gelatine  
20 dag festkochende Erdäpfel  
Salz,  
2 Karotten  
1 säuerlichen Apfel  
3 Essiggurkerl

10 dag gekochte Erbsen  
2 eßl. Mayonnaise  
2 eßl. Sauerrahm  
Senf, Salz, Pfeffer, Weißweinessig  
4 Wachteleier  
Petersilie

## Zubereitung:

Suppe wärmen, die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die der Suppe auflösen – abkühlen lassen.

Vorgekühlte Förmchen mit dieser Gelatine ausschwenken und in den Kühlschrank stellen (1 mal wiederholen – Förmchen soll eine 3 mm Aspikschicht haben).

Erdäpfel weich kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten schälen, kleinwürfelig schneiden und in Salzwasser weich kochen, abseihen. Apfel schälen und kleinwürfelig schneiden, Essiggurken fein hacken. Alles mit den Erbsen vermischen. Mit Mayonnaise und Sauerrahm, 1 eßl. Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. 1/16 l flüssiges Aspik einrühren, Masse ca. 30 Minuten kühlen.

Wachteleier kochen (3 Minuten), schälen und in Scheiben schneiden. Förmchen mit Wachteleischnitten und Petersilie auslegen, mit Gemüsemayonnaise auffüllen (bis kurz unter den Rand) und erneut kühlen.

Förmchen sehr kurz in heißes Wasser tauchen und auf ein Teller stürzen, beliebig garnieren und mit Weißbrot servieren.

# Galloway-Aufstrich

## Zutaten:

40 dag gekochtes Fleisch  
1 Becher Creme fraiche  
½ Pkg. Topfen  
2 eßl. Senf  
Kapern  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Fleisch faschieren, Zwiebel fein schneiden, alle Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dieser Aufstrich schmeckt köstlich auf einem dunklen Holzofenbrot.