



BAYERISCHES RINDFLEISCH

Exquisiter Geschmack!



*Liebe
Genussliebhaberinnen
und Genussliebhaber,*

wir freuen uns sehr, gemeinsam mit Ihnen am Samstag, den **16. JANUAR 2021 UM 13:00 UHR** zu kochen. Unser Genussbotschafter Michael Philipp wird Sie durch die Zubereitung des Gerichts führen.

Damit Sie sich optimal vorbereiten können, senden wir Ihnen heute die Zutatenliste und das Rezept. Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen, bitten wir Sie, die Zutaten vor Beginn des Online-Kochkurses einzukaufen und, wie im Rezept beschrieben, vorzubereiten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und freuen uns darauf, Ihre Impressionen und Kreationen auf Ihren Social Media Kanälen zu sehen. Nutzen Sie hierfür einfach den Hashtag **#bayerischesrindfleisch** oder verlinken Sie uns unter **@bayerisches_rindfleisch** auf Instagram oder **@BayerischesRindfleischGGA** auf Facebook.

Mit genussvollen Grüßen
Ihr Team von Bayerisches Rindfleisch g.g.A.

Haftungsausschluss (Stand Januar 2018): „Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.“



Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Zutatenliste

ONLINE-KOCHKURS MIT MICHAEL PHILIPP

16. Januar 2021, 13:00 Uhr

„Boeuf en daube“ Geschmorte Schulter vom Bayerischen Rindfleisch g.g.A.
Selleriecreme / sautierte bzw. geräucherte Pilze* / Perigord-Trüffel*

BOEUF EN DAUBE

- 1 kg Schildstück vom Rind (stark marmoriert | idalerweise Simmentaler Färs)
- 1 l kräftiger Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Orangenzesten
- 15 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 4 Karotten
- 1/2 Knollensellerie
- 4 Zwiebeln
- 1 Lauch

GERÄUCHERTE PILZE

- 800 g Pilze nach Saison
z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Shiitake,
Chanterelle gelb, Herbsttrompeten,
Austernpilze, Buchenpilze,
Champignons braun/weiß
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Schnittlauch
- Opt. Perigord Trüffel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Opt. Räuchermehl (Späne) Buche oder BBQ-Mix
- 2 EL nach Verfügbarkeit

SELLERIECREME

- 1 Knollensellerie
- 200 ml Milch oder Wasser
- Salz, Pfeffer, Butter
- Opt. Sahne

EQUIPMENT

- Schnellkochtopf
oder Bräter mit Deckel (Römertopf)
- Pfanne
- Topf mit Deckel mittelgroß
- Messer
- Messbecher
- Kartoffelschäler
- Korkenzieher
- Mixer oder Thermomix
- Zange oder Fleischgabel
- Anrichtelöffel
- Schneidebrett
- Küchenrolle
- Alufolie
- Feuerzeug
- Opt. Räucherpistole
- Opt. Trüffelhobel

*wenn gewünscht und verfügbar



Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Zubereitung

ONLINE-KOCHKURS MIT MICHAEL PHILIPP

16. Januar 2021, 13:00 Uhr

„Boeuf en daube“ Geschmorte Schulter vom Bayerischen Rindfleisch g.g.A.
Selleriecreme / sautierte bzw. geräucherte Pilze* / Perigord-Trüffel*

Für 4 Personen

VORBEREITUNG (siehe Zutatenliste „Boeuf en daube“)

Das Rindfleisch waschen und trocken tupfen. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Lauch putzen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend das Rindfleisch mit dem Gemüse und den restlichen Zutaten für **24-48 Stunden** marinieren und kaltstellen.

BOEUF EN DAUBE

Rindfleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und von allen Seiten anbraten.* Die Marinade in den Schnellkochtopf geben, das Fleisch dazu legen und ca. 60-80 Minuten oder auch im geschlossenen Topf (Bräter) für 2,5 Stunden bei 150°C im Ofen schmoren. Das Rindfleisch anschließend aus dem Topf entnehmen und tranchieren. Sauce passieren, entfetten und bis auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.

**Alternative Zubereitung zum Mitkochen beim Live Online-Kochkurs: Das Fleisch nach dem Anbraten in Tranchen portionieren und zusammen mit der Marinade für 35 Minuten im Schnellkochtopf garen. Anschließend mit der Sauce weiterverfahren, wie oben beschrieben.*

SELLERIECREME

Knollensellerie schälen und in große Stücke schneiden, in Milch oder Wasser weich schmoren, Selleriestücke entnehmen und mit Butter, Salz, evtl. Sahne bis zur gewünschten Konsistenz mixen und abschmecken.

SAUTIERTE PILZE (auf Wunsch auch geräuchert)

Saisonpilze gründlich putzen und je nach Pilzart klein schneiden oder zupfen. In Olivenöl anbraten, würzen und abschmecken.

Optional Räuchern: Räuchermehl in Alufolie geben (Achtung: kein Kontakt mit Pilzen) und entzünden, anschließend die Pilze in einem Topf mit geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Aroma räuchern.

FERTIGSTELLUNG

Selleriecreme auf die Teller geben, Pilze darauf anrichten, Fleisch-Tranchen hinzufügen und mit Sauce übergießen, Perigordtrüffel (wenn verfügbar und gewünscht) über das Gericht hobeln.

Haftungsausschluss (Stand Januar 2018): „Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.“



Finanziert mit
Fördermitteln
der Europäischen
Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

