

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



Rindertapasrollbraten mit Speckpflaumen // Für 4 Portionen
1 kg Rinderrollbraten (aus der Oberschale), 200 g Trockenpflaumen
oder Datteln, 150 g Bacon oder dünn geschnittener durchwachsener
Speck, 2 Zweige Rosmarin, 400 ml Rinderfond, 100 g Mandelblätt-
chen, 1 Bd. Petersilie, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Crème fraîche

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Bacon in einer beschichteten Pfanne knusprig ausbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Petersilie ins Fett geben und kurz dünsten. Mit Pfeffer würzen. Die Pflaumen in Stücke schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und die Baconscheiben darauf verteilen. Dann $\frac{2}{3}$ der Pflaumenwürfel und Petersilie gleichmäßig darüber geben, alles zusammenrollen und mit Küchengarn binden. Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen gefetteten Bräter, zusammen mit den Rosmarinzweigen legen und im vorgeheizten Ofen 45 – 50 Min. braten. Dabei gelegentlich wenden und nach und nach mit dem Fond begießen. Nach Beenden der Garzeit, Braten aus dem Ofen nehmen und in Folie warm halten.

Die Soße in einen Topf schütten, restliche Pflaumen dazu geben und nochmal kurz köcheln lassen. Dann mit dem restlichem Fond und etwas Crème fraîche ergänzen. Bei Bedarf mit angerührter Speisestärke andicken. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne knusprig anrösten. Den Braten in Scheiben schneiden und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreut, zu Bandnudeln, Spätzle oder Klößen servieren.

verantwortungsvoll-genießen.de

NEULAND-QUALITÄT

*Die gute Herkunft,
die Ihnen schmeckt.*



Besonders artgerechte Haltung.

Alle Tiere haben Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh, bekommen nur einheimische Futtermittel zu fressen und haben viel Tageslicht.

Qualität, die man schmeckt.

Die Qualität des Fleisches zeigt sich in seinem besonders guten Geschmack. Es ist nicht zäh, wässrig und schrumpft nicht zusammen.

Ohne Antibiotika und Gentechnik.

Alle Futtermittel sind ohne Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Gentechnik darf weder in der Züchtung noch in der Fütterung eingesetzt werden.

Transparenz und Kontrolle.

Aufgrund der Unterstützung und regelmäßiger Kontrolle durch den Deutschen Tierschutzbund bieten wir Ihnen eine hohe Glaubwürdigkeit.
