

Kalbrose



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Das neue  
**Kalbfleisch**  
Erlebnis



**KALB**rosé  
AUSTRIA

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Lebensmittel für ein besseres Leben

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





# AMA-Gütesiegel KALB rosé Austria

mit nachvollziehbarer HERKUNFT, in ausgezeichneter QUALITÄT, streng KONTROLLIERT und den Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels zur Gänze unterworfen, bereichert ab jetzt das Kalbfleischsortiment in den Regalen des heimischen Gastronomiegroßhandels.

## Aus Verantwortung dem Tier gegenüber!

Topqualität, klar differenziert zum bestehenden Kalbfleischsegment, dennoch aber der Kategorie „Kalbfleisch“ eindeutig zugehörig, verfügt das komplett neu entwickelte Qualitätsfleischprogramm AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria über noch nie dagewesene ökologische und ökonomische sowie einzigartige Gebrauchs- und Genusswerte. Allesamt um sich in der traditionell österreichischen Küche hervorragend verwerten und für den bewussten Gast kulinarisch faszinierend umsetzen zu lassen.

Entwickelt, um die Köche dieses Landes zu begeistern, mit Kalb rosé Kalbfleischgerichte neu zu definieren. Nicht aber um mit dem klassischen und gut etablierten jungen Milchkalb zu konkurrieren. Nein, sondern es zu ergänzen. Zum Wohl der Tiere, um Kälbertransporte im Sinne der Nachhaltigkeit zu vermeiden und Kalbfleischimporte reduzieren zu können.

Herzlichst

Josef Fradler  
(Obmann ARGE Rind eGen)

DI Werner Habermann  
(GF ARGE Rind eGen)

# Kalb rosé



<b>Inhalt</b>	Gute Gründe für neue Wege	6
	Aus gutem Stall	11
	Mit dem AMA-Gütesiegel auf Nummer sicher	12
	Kriterien für Topqualität	14
	Ein völlig neues Fleischerlebnis	16
	Kalbfleischqualitäten im Vergleich	20
	Think Pink	24
	Teilstückkunde mit Tiefgang	26
	Teilstücke Kalb rosé	28
	Teilstückbezeichnungen national & international	50
	Nose to tail	54
	Schnittware	62
	Rezepte	64
	Artikelliste	102
	Die Vorteile	103

# Gute Gründe für neue Wege

Kalbfleisch ist in Österreich ein wenig aus der Mode gekommen – aber mit dem neuen AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria wird sich das wohl gründlich ändern. Es bringt der Gastronomie neue Differenzierungsmöglichkeiten auf der Speisekarte sowie ein besonders hochwertiges kulinarisches Erlebnis für die Gäste. Zu einem erstaunlich fairen Preis. Und nicht zuletzt muss mit diesem neuen Qualitätsfleischprogramm künftig auch nicht mehr Kalbfleisch importiert werden, um eine gute Verfügbarkeit im Inland absichern zu können. Denn man schickt die Kälber erst gar nicht mehr auf die große Reise – sie verbleiben in den heimatischen Ställen.

Das Kälberne hat es heutzutage ja nicht immer leicht. In der Großküche ist die Pute als preislich günstiger Ersatz längst etabliert. Und in der gehobenen Gastronomie liegt das Kalb seit Jahren im kulinarischen Dornröschenschlaf der traditionellen österreichischen Fleischküche, die auch aus Gründen der Kaufkraft eher der Zielgruppe 50+ gewidmet ist. Denn die heimische Kalbfleisch-Qualität ist gut, aber billig können andere deutlich besser. Tatsächlich liegen die Produktionskosten von Qualitäts-Kalbfleisch in Österreich deutlich über den Gesteungskosten besagter Pute, aber auch weit über jenen von heimischem Schweinefleisch und Brathendln.

Nur jedes vierte Kalbschnitzel auf Österreichs Tellern stammt daher tatsächlich noch aus unserem Land, rund 70% des in Österreich konsumierten Kalbfleisches wird importiert – vorzugsweise aus den Niederlanden, die über die größte Kalbfleischproduktion des Kontinents verfügen und zum Exportweltmeister gewachsen sind.

Trotzdem werden tatsächlich per anno gut 50.000 österreichische Kälber lebend exportiert – sei es zur Mast oder zur Schlachtung. Denn in Spanien oder Italien gibt es einen Markt für diese Jungtiere, während die Kälbermast in Österreich als nur wenig lukrativ gilt.





**DAS SPEZIALISTEN-DILEMMA.** Die Kälber, von denen hier meistens die Rede ist, sind nicht etwa der Nachwuchs für die Rindfleischproduktion, sondern ein logisches Resultat der modernen Milchwirtschaft.

Denn Nutztiere sind heutzutage großteils Spezialisten – so auch die modernen Rinderrassen. Ausgewiesene Milchkuhrassen wie etwa das „Holsteiner“ sind als Masttiere jedoch ebenso untalentierte wie Legehennen als Brathendl. Und selbst sogenannte Zweinutzungs-Rassen wie das allgegenwärtige Fleckvieh werden heute nicht mehr wie früher als Universalisten gehalten, sondern wurden längst durch Einkreuzungen zu Milch- oder Fleisch-betonten Schlägen (Gebrauchskreuzungen) gezüchtet, um die vom Markt geforderte Leistungsfähigkeit als Mast-rinder oder Milchkühe zu erreichen.

Da aber nun einmal jede der rund 500.000 österreichischen Milchkühe auch Kälber bekommen muss, um überhaupt erst Milch geben zu können, ist rund die Hälfte dieses Nachwuchses natürlicherweise wieder männlich und als Milchkuh daher völlig unbrauchbar – aber auch als Mastrind nicht wirklich geeignet.

Im Idealfall wird das männliche Milchkuh-Kalb daher einige Monate artgerecht aufgezogen und gemästet, um dann schließlich als wertvolles Kalbfleisch vermarktet zu werden – und nicht etwa lebend exportiert oder gar entsorgt. Ganz salopp gesagt, ist es tatsächlich das Beste für diese Tiere, wenn wir sie essen.

**DAS PROJEKT „KALB ROSÉ“.** Bestmögliches Tierwohl war also ein wichtiger Aspekt bei der Entstehung des völlig neuen Qualitätsfleischprogrammes AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria, das nicht nur für Gastronomen und Feinschmecker Vorteile bietet. Auch Umwelt sowie Landwirtschaft profitieren gehörig vom Verbleib der Kälber in der Heimat und der Wertschöpfung in der Region. Es entfallen dadurch unter anderem die CO<sub>2</sub>-Emissionen der Lebewieh-Transporte wie umgekehrt auch jene der Kalbfleischimporte, um die Versorgung des Marktes zu sichern. Das ist natürlich auch im Sinn einer nationalen Autarkie bei generischen Lebensmitteln, deren Stellenwert uns und der Politik in der Corona-Krise wieder sehr drastisch vor Augen geführt wurde.

Das wichtigste Argument für „Kalb rosé“ ist aus der Sicht des Koches aber wohl dessen enormes kulinarisches und wirtschaftliches Potential. Die elegante, würzige Charakteristik dieser speziellen Fleischqualität, die irgendwo zwischen Vollmilchkalb und Jungrind einzuordnen ist, erlaubt nämlich nicht nur die Verwendung in der klassischen Kalbfleischküche, sondern auch völlig neue, innovative Ideen für Zubereitungen, Geschmackskombinationen und Rezepte. Im Wareneinsatz bleibt Kalb rosé dabei erstaunlich leistungsfähig und in der Küche trotz seiner komplexen Qualitäten sehr unkompliziert. Dafür sorgt die Kombination von zarten Fleischfasern mit einer guten intramuskulären Einlagerung hochwertigen Fettes. Erreicht wird diese sehr besondere Qualität durch die spezielle Haltung und Fütterung nach eigens für diese Produktionsform geschaffenen Richtlinien des AMA-Gütesiegels und eine ausgeklügelte nahrhafte Futtermixtur.



## Aus gutem Stall

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht zur Sicherung der lückenlosen Herkunft bei Fleisch ja bekanntlich für „zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt“. Die Kälber für „AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria“ müssen daher ebenfalls ausnahmslos in Österreich geboren sein. Braunvieh, Pinzgauer, Schwarzbunte und vor allem viele, viele Holstein-Friesian. Sie stammen von den Milchbetrieben des Landes und wachsen in den Ställen zahlreicher ausgesuchter Bauernhöfe mit hofeigenen

Futtermitteln möglichst artgerecht weiter auf. Das sind im Vergleich zu anderen EU-Ländern alles keine Massenproduzenten, sondern klein strukturierte Familienbetriebe, zu denen diese spezielle und hochwertige Kalbfleischproduktion ideal passt. Die Kälber kommen dort in helle, luftige Ställe mit einer hohen Luftwechselrate – jedoch ohne Zugluft – sowie mit trockenen, weichen Liegeflächen.



Die Produktionsweise erfolgt gemäß den Kriterien der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Rinderhaltung“ i.d.g.F., die landwirtschaftlichen Erzeuger haben einen gültigen AMA-Gütesiegel-Erzeugervertrag „Rinderhaltung“ oder „Kälberhaltung“ und nehmen am AMA-Gütesiegel-Modul „Q-Plus Rind“ teil.



Die Tiere werden in kleinen Gruppen auf Stroh gehalten und behutsam von der Milchnahrung auf wiederkäuergerechte Rationen hochwertigen Futters umgestellt. Die Komponenten für diese Futtermischung stammen zu mindestens

80 Prozent vom eigenen Hof und beinhalten auch Maissilage, Kälberstroh als Strukturfutter sowie Mineralstoffe. Grassilage ist hingegen in der Rosé-Mast verpönt, da sie Fettstruktur und -farbe negativ beeinflusst. Die Fleischfarbe hingegen darf und soll ruhig etwas dunkler – also rosé – sein als bei gängigem Kalbfleisch, denn das spricht schließlich für eine art- und altersgerechte Ernährung. Sie liegt am Ende in der Mitte zwischen Kalb- und Jungrindfleisch – also mit jenem typischen Rosa, das dem neuen Qualitätsprogramm seinen Namen gibt.

Nach durchschnittlich sieben Monaten ist ein Mastendgewicht von rund 300 Kilogramm erreicht, bei einer Ausschachtung von 50-55 Prozent ergibt das ein Schlachtgewicht warm von rund 150 Kilogramm – als Untergrenze werden aber mindestens mehr als 110 Kilogramm angesetzt und streng selektiert.

# Mit dem AMA-Gütesiegel auf Nummer sicher

Bei Kalbfleisch lauten die Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels für die Sicherung der lückenlosen Herkunft: „Zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt.“

Dazu kommen strenge Auflagen hinsichtlich Haltung und Fütterung und deren unabhängige Kontrollen. Diese regelmäßigen und unangemeldeten Kontrollen finden auf allen Stufen der Produktion und Weiterverarbeitung bis ins Verkaufsgeschäft statt.

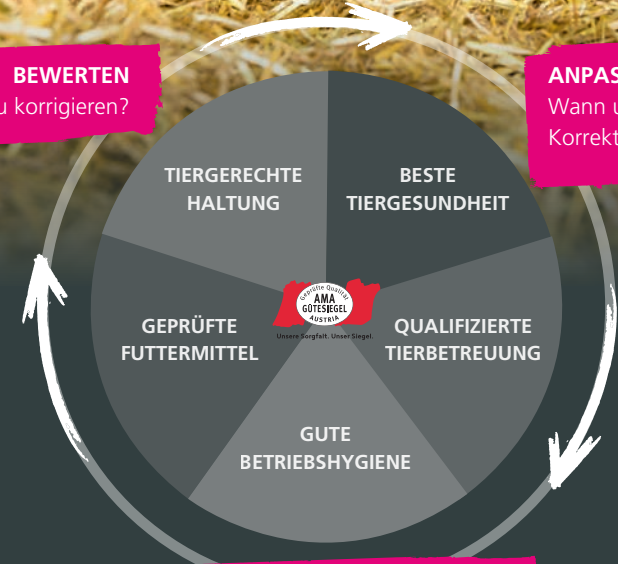


Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



**BEWERTEN**  
Was ist zu korrigieren?

**ANPASSEN**  
Wann und in welcher Abfolge sind Korrekturmaßnahmen umzusetzen?



**EIGENKONTROLLE**  
Sind alle Kriterien eingehalten?  
Sind Korrekturmaßnahmen umgesetzt?



Die Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Programm ist für den Landwirt freiwillig und mit hohen Ansprüchen an die Produktionsweise verbunden. Auf Ebene der landwirtschaftlichen Produktion ergibt das den sogenannten „Kreis der Qualitätssicherung“. Zu den Prüfkriterien zählen unter anderem die artgemäße Haltung, qualifizierte Tierbetreuung, beste Tiergesundheit, die Fütterung mit geprüften Futtermitteln und die Betriebshygiene. Weiters wird geprüft, ob und wie der Landwirt den Eigenkontrollaufgaben nachkommt und ob die verpflichtenden Betriebserhebungen durch den verantwortlichen Veterinär im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes durchgeführt werden. Für eine zusätzliche Absicherung werden Urin-, Kot- und Futtermittelproben gezogen und in einem speziellen Labor analysiert.

# Kriterien für Topqualität

Das Qualitätsfleischprogramm „AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria“ steht für einen besonders hohen Standard der Kalbfleischproduktion, der durch eigene, nagelneue Richtlinien des AMA-Gütesiegels und spezielle Vorgaben für Produktionsweise, Herkunft, Haltung sowie eine genau rezeptierte Fütterung der Kälber erreicht und abgesichert wird. Aber auch durch eine rigorose Selektion nach der Produktion. Denn nicht jedes Kalb erreicht die geforderten Eigenschaften gleichermaßen gut und eignet sich für das Branding mit dem neuen Label.

Das betrifft wertbestimmende Kriterien wie den IMF (den intramuskulären Fettgehalt) ebenso wie die optimale Beschaffenheit, Struktur und Festigkeit von Fleisch und Fett sowie die Fleischfarbe selbst. Diese Farbe sollte übrigens ein kräftiges Rosa sein und gilt auch als Indiz für tiergerechte und altersgerechte Kälberfütterung. Trotzdem darf der Wert 6 auf der in Österreich üblichen 8-teiligen Kalbfleischfarbmesskala nicht überschritten werden. Die Messung wird in der Regel mit Hilfe eines elektronischen Farbmessers oder eines Farbfächers an der definierten Stelle (Brustanschnitt) durchgeführt. Um an unterschiedlichen Schlachtstätten reproduzierbare Ergebnisse zu erzielen, sind bei der Anwendung der Farbkarte einige Bedingungen vorgegeben: Die Farbeinstufung ist ausschließlich unter standardisierten Lichtbedingungen durchzuführen (definierte Lampen, kein Fremdlicht, vorgegebener Abstand) und hat spätestens zum Zeitpunkt der Klassifizierung und Verwiegung zu erfolgen. Die Farbeinstufung darf ausschließlich von einem geschulten, unabhängigen Kontrollorgan durchgeführt werden, wobei die Montage der Lichtquelle immer in Abstimmung mit dem zuständigen Kontrolldienst zu erfolgen hat.

Diese Bewertungskriterien gehen also noch deutlich über die klassische EUROP-Klassifizierung hinaus, bei der jedes Kalb kurz nach dem Schlachten hinsichtlich Fleischigkeit, Fettabdeckung, Farbe und Alter klassifiziert wird. Bezüglich der Fleischigkeit spielen übrigens Form und Volumen des Schlachtkörpers eine Rolle, wobei insbesondere Keule, Rücken, Schulter, Oberschale und Hüfte beurteilt werden.

Ein weiteres Thema ist die Reifung, die selbst bei so zartem Fleisch wie Kalb rosé eine wichtige Rolle spielt. Denn erst durch die enzymatischen Prozesse – im Idealfall nach zwei bis drei Wochen – wird das Fleischaroma voll entwickelt.

Die bevorzugte Reifungsmethode ist hier übrigens das sogenannte „Wet Aging“, also die Reifung im Vakuum, die für überschaubare Reifezeiten sehr empfehlenswert ist und jegliche Verkeimung und Austrocknung verhindert.







## Ein völlig neues Fleischerlebnis



Auf EU-Ebene gibt es klare Bestimmungen zur Definition von Rindern. So sind Rinder, jünger als 8 Monate, als Kalbfleisch und Rinder, zwischen 8 und weniger als 12 Monate alt, als Jungrindfleisch zu kennzeichnen bzw. zu vermarkten. Rinder, älter als 12 Monate, werden differenziert nach Jungstieren, Stier, Ochs, Kalbin oder Kuh.

**KALBFLEISCH IST NICHT KALBFLEISCH.** In Wahrheit ist jedoch alles noch viel komplizierter. Vor allem, wenn es darum geht, optimale Qualitäten zu finden bzw. zu produzieren. Der Fachmann unterscheidet heute daher zwischen sehr unterschiedlichen Kalbfleischkategorien, die in der Küche eigentlich ebenso unterschiedliche Zubereitungsformen verlangen (würden). In den ersten Monaten ist es primär das Alter, das den Unterschied macht, in der populären Altersklasse von knapp 8 Monaten machen sich dann jedoch andere Kriterien wie



Genetik und vor allem Fütterung sowie Haltung massiv bei der Fleischqualität bemerkbar. Sowohl gartechnisch wie auch geschmacklich. Will man die häufigsten am österreichischen Markt erhältlichen Kalbfleischqualitäten kategorisieren, so kann man das Schema zugrunde legen, das wir bei einer Experten-Verkostung des Magazins GRILLZEIT im Herbst 2020 ebenfalls als Basis hatten:

KATEGORIE	ALTER
Vollmilchkalb leicht	max. 10 Wochen
Vollmilchkalb bio	max. 4 Monate
Milchmastkalb intensiv	max. 5 Monate
Milchmastkalb extensiv	max. 6 Monate
NL Kalb konventionell	max. 8 Monate
NL Kalb rosé	max. 8 Monate
<b>Kalb rosé Austria</b>	<b>max. 8 Monate</b>



Mit steigendem Alter wird aus dem männlichen Kalb das Jungrind (maximal 12 Monate), ein Jungstier oder theoretisch auch ein Mastochse, aus den weiblichen eine Kalbin (weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat) oder im Normalfall eine Milchkuh. Daher sind die meisten Kälber auf dem Markt männliche Tiere aus den Milch-betonten Schlägen.

**GESUNDE FARBE.** Früher waren auf der achteiligen Farbskala, die für die Beurteilung von Kalbfleisch üblich ist, tatsächlich die hellsten Töne am begehrtesten. Allerdings können diese auch Anzeichen für Mangelerscheinungen der Tiere sein, die in der internationalen Kalbfleisch-Produktion leider allzu häufig anzutreffen sind. Denn mästet man die Tiere acht Monate lang, würden sie eigentlich schon einiges an Raufutter benötigen, um ihre Nährstoffversorgung sicherzustellen. Das bleibt ihnen jedoch zugunsten einer optimalen Vermarktbarkeit oft verwehrt. In Österreich ist die Zufütterung von sogenannten Strukturfuttermitteln hingegen im Sinn des Tierschutzes gesetzlich vorgeschrieben, Heu und Stroh sorgen für die notwendigen Ballaststoffe und Spurenelemente. Wie etwa das wichtige Eisen, das sich dann allerdings als roter Farbstoff (Hämoglobin) ein wenig nachteilig auf die noble Blässe des Kalbfleisches auswirken kann.

Und während in den internationalen Großbetrieben meist ausschließlich gemästet wird, stammt das Futter der österreichischen Betriebe vorwiegend vom eigenen Hof oder aus der unmittelbaren Umgebung – etwa die sogenannte Überschussmilch kleiner Milchbauern, die auf diese Weise optimal und frisch verwertet wird.

# Kalbfleisch-Qualitäten im Vergleich

Im direkten Vergleich offenbarten sich bei einer Experten-Verkostung im Herbst 2020 gehörige Unterschiede der einzelnen Kandidaten und Kategorien. Das ist nicht unbedingt wertend gemeint, denn wie einst beim Wein möchte man heute auch bei Fleisch mehr Differenzierung und Auswahl. Aber letztendlich gab es am Ende doch Topscorer, die im positiven Sinn sehr auffällig wurden.



**DIE VERKOSTUNG.** Ort der Handlung war die Wirkungsstätte eines bekannten Haubenkochs, wo verschiedene Gerichte aus drei unterschiedlichen Teilstücken und sechs Kalbfleisch-Kategorien bzw. -Marken fachgerecht nach genau definierten Kriterien zubereitet wurden. Insgesamt hatte die Jury 19 Proben zu bewerten.

**DIE TEILSTÜCKE.** Im Zentrum des Interesses stand das Mittelstück der Karreerose, das im Ganzen im Backrohr auf eine Kerntemperatur von 58°C gebraten wurde. Dieses Teilstück eignet sich bekanntlich besonders für Qualitätsvergleiche, denn der magere Rückenmuskel ist ein perfekter Indikator für Kriterien wie Geschmack und Textur, aber auch für Fehler im Fleisch bzw. in dessen Behandlung – wie zu geringe Reifung, Übergarung etc. Ganz bewusst wurde auf ergebnisdienliche Profi-Garmethoden (Niedertemperaturgaren, Sous-vide) verzichtet, um die Qualitätsunterschiede nicht technisch auszugleichen.

Um auch weitere Klassiker der österreichischen Kalbfleischküche bei dieser Verkostung mitzunehmen, wurden sechs Versionen der „Dicken Schulter“ als Braten geknüpft und Schnitzel aus dem „Kaiserteil“ der Oberschale geschnitten. Das Wiener Schnitzel war dann auch das einzige Rezept, wo die Würzung den sonstigen Usancen entsprach, während die beiden Braten lediglich leicht gesalzen wurden, um die unterschiedlichen Geschmacksnuancen der Proben zu verstärken.

**DIE KANDIDATEN.** Das Teilnehmerfeld war eine Abbildung des Angebotes in Österreich, das in dieser Fülle jedoch nur der Gastronomie zur Verfügung steht. Also wurden die Proben nicht nur im Verbrauchermarkt, sondern auch in C&C-Märkten gekauft, die in Sachen Teilstückauswahl bei Kalbfleisch deutlich besser sortiert sind als der Lebensmitteleinzelhandel. Denn immerhin spielt Kalbfleisch in der Topgastronomie immer noch eine große Rolle. Und was im Gastro-Großmarkt nicht aufzutreiben war, wurde online bestellt.



### Folgende Qualitäten landeten bei der Verkostung auf den Tellern:

- Das Bio-Vollmilchkalb einer österreichischen Handelskette,
- ein Milchmastkalb mit AMA-Gütesiegel aus einer Intensivmast,
- ein Milchmastkalb mit AMA-Gütesiegel aus extensiver Haltung,
- Kalbfleisch aus den Niederlanden, wie es im Gastrogroßhandel am häufigsten anzutreffen ist,
- Kalbfleisch rosé aus den Niederlanden aus dem Preiseinstiegsbereich
- sowie Kalb rosé Austria mit dem AMA-Gütesiegel.

Und um das Teilnehmerfeld altersmäßig nach oben abzurunden, kam bei der Karreerose auch noch ein Jungrind aus Holland mit in den Vergleich.

**DIE BEWERTUNGEN.** Durch die Jury zu bewerten waren Kriterien wie Aussehen und Farbe, Textur und Biss, Geruch und Geschmack – sowie der allgemeine Gesamteindruck, der am höchsten gewichtet wurde.

Bei den resultierenden Rankings ist zu berücksichtigen, dass bei dieser Verkostung mit voller Absicht Äpfel mit Birnen verglichen wurden – schon um die großen Unterschiede in dieser Fleischkategorie sichtbar zu machen. Also beinhalten die Bewertungen natürlich auch persönliche Vorlieben und Gewohnheiten, zeigen aber auch die Stärken der einzelnen Qualitäten und Herkünfte.

### ERGEBNISSE VERKOSTUNG KARREEROSE

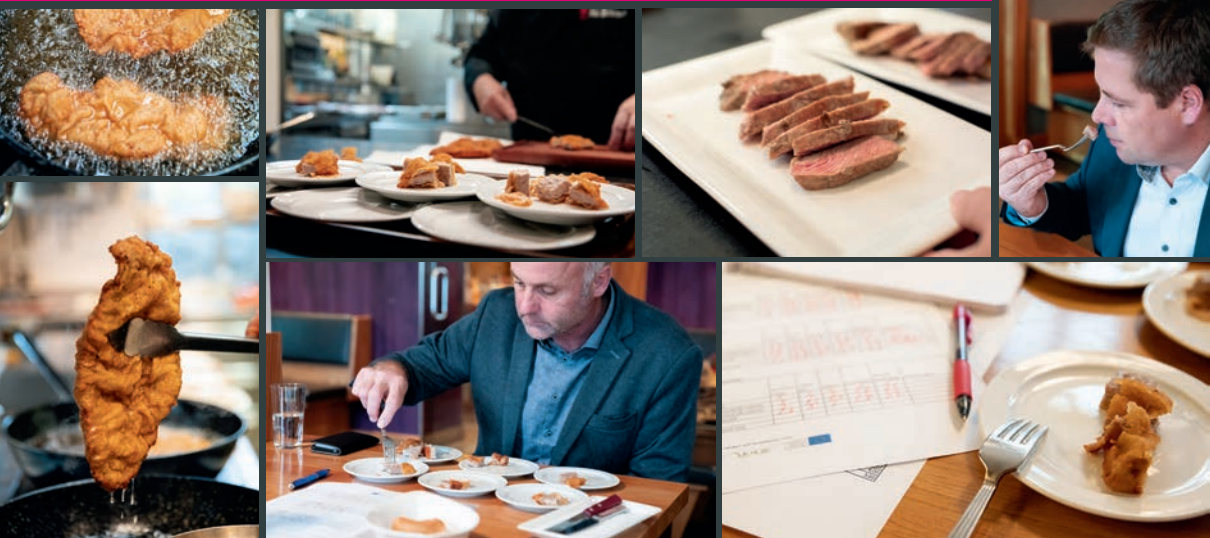
1. Kalb rosé aus Österreich
2. Bio-Vollmilchkalb aus Österreich
3. Milchmastkalb intensiv aus Österreich
4. Milchmastkalb extensiv aus Österreich
5. Kalbfleisch rosé aus den Niederlanden
6. Kalbfleisch konventionell, Niederlande
7. Jungrind, Niederlande

**FAZIT:** In der Königsdisziplin dieser Verkostung – dem Karree – lagen die Österreicher allesamt mit großem Abstand vor den Holländern, die in der Branche davor teilweise weit höher eingeschätzt worden waren. Die Topscorer waren das neue Kalb rosé sowie das Bio-Vollmilchkalb, obschon diese beiden Kandidaten kaum unterschiedlicher sein könnten – aber ganz offensichtlich gibt es für beide Fleischarten einen Platz am Markt. In völlig verschiedenen Ligen spielen hingegen die beiden „Rosé“-Kandidaten, auch wenn die Farbe des Fleisches nicht so weit auseinanderliegt wie die sensorischen Qualitäten.

### ERGEBNISSE VERKOSTUNG WIENER SCHNITZEL

1. Bio-Vollmilchkalb aus Österreich
2. Kalb rosé aus Österreich
3. Milchmastkalb extensiv aus Österreich
4. Milchmastkalb intensiv aus Österreich
5. Kalbfleisch rosé aus den Niederlanden
6. Kalbfleisch konventionell, Niederlande

**FAZIT:** Dass das Kalb rosé aus Österreich in dieser Disziplin so knapp hinter dem Bio-Vollmilchkalb an zweiter Stelle landete, hat doch überrascht. Denn wir hatten die Stärken dieser neuen Kalbfleisch-Variante doch eher im Steak- oder Bratenbereich vermutet (was sich natürlich auch bestätigt), jedoch nicht in der Domäne des typisch hellen Kalbfleisches. Jedoch hatten hier einige Juroren die charaktervolle Würze dieses Fleisches auch unter der Panade bevorzugt.





## Think Pink

Im Kalbfleisch-Sortiment trägt man international heute also ganz gerne rosa. Wenn auch aus ganz unterschiedlichen Gründen. Während die Niederländer mit dem schicken Zusatz „rosé“ gerne auch Ware vermarkten, die für klassisches Kalbfleisch einfach schon zu dunkel geraten ist, steht der Begriff „British rose“ im Vereinigten Königreich für hochwertige Freilandqualität. Und in Österreich etabliert sich derzeit mit „Kalb rosé Austria“ ein echtes Premiumprodukt, das völlig neue Möglichkeiten in der Küche und Geschmackserlebnisse am Teller ermöglicht – abgesichert durch das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel.

**ROSÉ TICKT ANDERS.** Geschmacklich ist das „Kalbfleisch rosé“ tatsächlich eine eigene Welt. Nicht so kräftig im Aroma wie Rindfleisch, aber auch ganz anders als klassisches Kalbfleisch. Reintönig und elegant, überhaupt nicht fad, aber ungemein mehrheitsfähig. Denn ob Rind- oder Kalbfleischmuffel (ja, das gibt's) konnten sich bei der Vergleichsverkostung alle begeistern auf diesen gemeinsamen Nenner einigen.

Aber auch küchentechnisch ist Kalb rosé anders. Und zwar jedes einzelne Teilstück. Während sich die Fledermaus vom Kalb rosé am Grill bezüglich Garzeit und Garpunkt ganz ähnlich wie jene vom Schwein verhält, benimmt sich das Tomahawk-Steak vom Kalb rosé am Grill ganz ähnlich wie eines von der Kalbin.

Von den klassischen Garstufen sind bei Kurzgebratenem oder Gegrilltem mit Sicherheit „medium rare“ und „medium“ am empfehlenswertesten, denn „rare“ wird auch bei Kalb rosé nicht jedermanns Akzeptanz finden und bei „well done“ ist es schade um den hervorragenden Fleischgeschmack.

Die großen Braten funktionieren bei Kalb rosé allerdings etwas anders. Hier ist etwas mehr Geduld angesagt als beim klassischen Kalbsbraten, aber dann doch nicht so viel wie beim Rindsbraten oder gar einem Brisket. BBQ low & slow, Sous-vide und andere Niedertemperatur-Garmethoden sind aber trotzdem eine gute Idee für Teilstücke wie Wade oder Schulter. Und selbst die Kalbskrone rosé mag zwar einen Garpunkt zwischen medium rare und medium well, will den aber lieber sachte und langsam erreichen. Mehr dazu finden Sie in unseren Rezepten zum Thema.

**REIFUNG.** Noch eines ist anders bei Kalb rosé als beim Milchkalb – ersteres will unbedingt gereift werden. Vielleicht nicht so lange wie Rindfleisch, aber dennoch mehr als Schweinefleisch, das ja eigentlich auch meist zu frisch gegessen wird. Doch während ein Schweinskarree schon ab 5 Tagen kontrollierter Reifung deutlich an Geschmack und Zartheit gewinnt, sind bei Kalb rosé doch mindestens 14 Tage anzuraten. Echte Gourmets gehen idealerweise sogar bis 21 Tage, wie ebenfalls in einer Verkostung herausgefunden wurde. Mehr ist aber dann wirklich nicht mehr notwendig und auch nicht zielführend.

### GARSTUFEN UND KERNTemperaturen

#### blue rare

Gebraten nur auf der Außenseite, das Fleisch ist fast roh. Finale Kerntemperatur etwa 45°C.

#### rare

Innen ist das Steak noch zu 75% roh, außen knusprig. Finale Kerntemperatur etwa 48°-50°C.

#### medium rare

Ca. 50% des Steaks sind noch roh, ansonsten ist das Fleisch rosa gebraten. Kerntemperatur etwa 50°-52°C.

#### medium well

Das Fleisch ist weitgehend rosa gebraten. Kerntemperatur etwa 54°C.

#### well done

Der Farbton des halb durchgebratenen Fleisches ist im Kern rosa, sonst schon graubraun. Kerntemperatur etwa 58°-62°C.

Das durchgebratene Fleisch ist gleichmäßig graubraun. Kerntemperatur 65°-70°C.

Je stärker das Fleisch marmoriert ist, desto weniger Kerntemperatur ist für die jeweilige Garstufe optimal.

Höhere Kerntemperaturen sind bei Steaks nicht zu empfehlen, da Geschmack und Saftigkeit stark darunter leiden.

# Teilstückkunde mit Tiefgang

## Profiwissen für Küchenchefs

Der Codex Alimentarius Austriacus (vulgo: Das Österreichische Lebensmittelbuch, genauer gesagt in der Kategorie B 14 Fleisch und Fleischerzeugnisse) gibt recht genaue

Auskunft zur üblichen Grobzerlegung (großhandelsmäßige Teilung) und Feinzerlegung (handelsmäßige Teilung) des Kalbes vor.

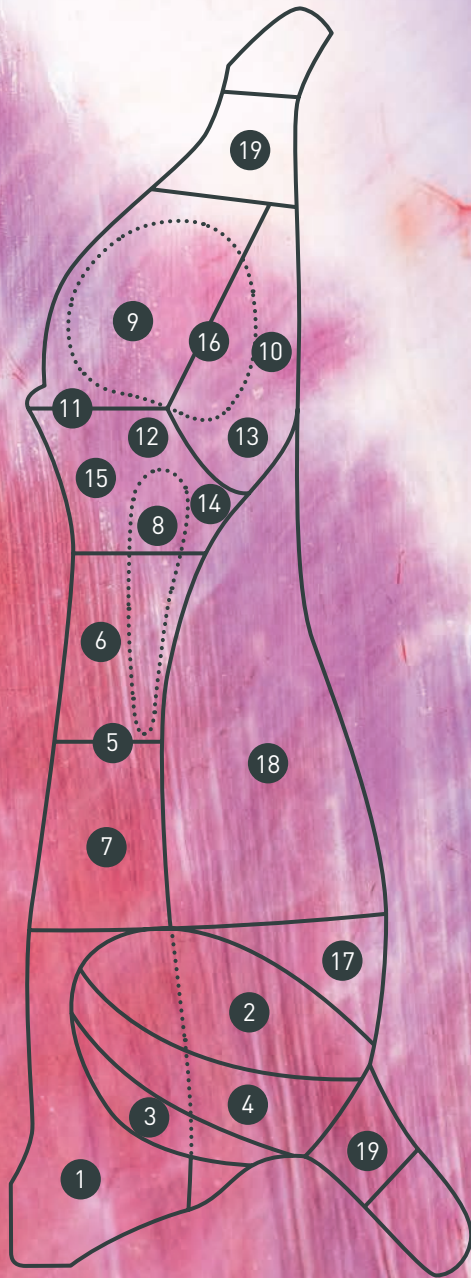
Da der Begriff „Kalb“ heute jedoch eine sehr große Bandbreite an Jugendstadien des Rindes abdeckt und das AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria mit seinem durchschnittlichen Alter von bis zu 7 Monaten unweit von „Jung-rind“ mit älter als 8 Monaten ein ganz anderes Kaliber als ein blutjunges Vollmilchkalb darstellt, empfiehlt es sich, bei der Feinzerlegung des letzteren Anleihen zu nehmen, nämlich bei den deutlich komplexeren Usancen der Rinder-Teilung. Denn die klassische Teilung des Kalbes wird den Differenzierungs-Möglichkeiten und der Vielfalt an Eigenschaften der Teilstücke vom AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria nicht wirklich gerecht. Also gehen wir bei unseren Beschreibungen und Küchentipps hier auf den nächsten Seiten sehr viel mehr in die Tiefe.

**GROBZERLEGUNG.** Am Anfang bleibt jedoch fast alles beim Alten. Die Kälberhälften werden in das Vorderviertel mit Hals und Brust sowie den Stutzen (alias Pistole) geteilt. Diese Pistole wird wiederum in den Schlögel (Keule) und den Rücken zerlegt.

**FEINZERLEGUNG.** Die grob zerlegten Teile vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria werden in der Feinzerlegung dann in Gastronomie-gerechte Zuschnitte bis hin zu speziellen Steak-Cuts geteilt, die Artikelliste umfasst hier bereits über 50 Positionen – die Innereien noch gar nicht gerechnet.

Bei den einzelnen Teilstücksbeschreibungen finden Sie in der Folge daher nicht nur die klassischen Cuts, sondern auch eine Reihe von neuen, innovativen Kalbfleisch-Optionen für Ihre Küche sowie den Part „Nose to tail“, der gerade beim AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria sehr interessante kulinarische Möglichkeiten offeriert.





# TEILSTÜCKE

<b>HALS</b>	1	Kalbshals ohne Knochen
<b>SCHULTER</b>	2	Dicke Schulter
	3	Mageres Meisel
	4	Schulterschmelze
<b>RÜCKEN</b>	5	Kalbrücken im Ganzen
	6	Teilung mit Beiried (Kurzes Karree)
	7	Teilung mit Rostbraten (Langes Karree)
	8	Filet
<b>SCHLÖGEL</b>	9	Fricandeau / Tafelstück
	10	Weißes Scherzel
	11	Schlussbraten
	12	Tafelspitz
	13	Nuss
	14	Hüferschwanzel
	15	Hüferscherzel
<b>BRUST</b>	17	Kalbsbrust ohne Knochen
<b>BAUCH</b>	18	Wammerl
<b>STELZE</b>	19	Stelze

# Kalbshals



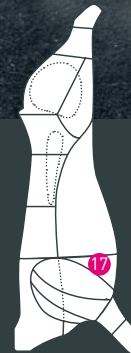
**WARENKUNDE.** Der Hals des Kalbs ist Teil des Vorderviertels, schließt vorne am Kalbskopf an, hinten am Kalbsrücken. Er besteht aus einzelnen kleineren Muskelpartien, die von Bindegewebe und intermuskulärem Fett umgeben sind. Dadurch ist er sehr gut durchwachsen, aber nicht übertrieben fett und enthält nur wenige Sehnen. Das Fleisch ist eher kurzfasrig und intensiv im Geschmack.

Der Kalbshals kommt sowohl fertig ausgelöst als auch mit Knochen in den Handel. Meistens wird er am Stück angeboten, man findet ihn jedoch auch in Scheiben geschnitten oder mit Küchengarn schon fertig zu einem Rollbraten gebunden.

**KÜCHE.** Dank seiner Marmorierung und Saftigkeit eignet sich der Kalbshals sehr gut als Braten, gerne auch mit Gemüse gefüllt. Um den relativ hohen Bindegewebsanteil in saftige Gelatine zu verwandeln, empfehlen sich eher zeitintensive Garmethoden bei mäßiger Hitze, wie Schmoren, Niedertemperaturgaren oder auch Barbecue. Portioniert ist das Fleisch des Halses sehr gut für Gulasch und Ragout geeignet, faschiert für ein feines Frikassee oder auch Butterschnitzel.

**Teilstückgewicht Ø:**  
ca. 9,3 kg Hals mit Knochen  
ca. 4,9 kg Hals  
ohne Knochen

# Kalbsbrust



**WARENKUNDE.** Die Kalbsbrust ist Teil des Vorderviertels des Kalbes und besteht aus einem flachen, fast gleichmäßig rechteckigen Teil und der Brustspitze. Die Kalbsbrust bildet mit dem Bauch die Unterseite vom Kalb und hat einen relativ hohen Fett- und Bindegewebsanteil, aber auch besonders viel Geschmack. Aufgrund ihrer langfaserigen Fleischstruktur eignet sie sich hauptsächlich für langsame Garmethoden wie Braten, Schmoren oder Kochen. Sie wird sowohl mit Knochen als auch ausgelöst angeboten, meistens aber ohne Knochen am Stück – fürs Füllen auch bei Bedarf „untergriffen“.

**KÜCHE.** Die Kalbsbrust zählt zu den preiswertesten Teilstücken vom Kalb, trotzdem lassen sich daraus einige besonders schmackhafte und traditionsreiche Gerichte zubereiten. Sie wird gerne als glazierter Braten zubereitet, die „gefüllte Kalbsbrust“ beispielsweise ist ein Klassiker der österreichischen Fleischküche. Um die Kalbsbrust dafür zu füllen, wird mit einem scharfen Messer von der flachen Seite her eine Tasche in die Brust geschnitten und diese solcherart „untergriffen“. Diese Tasche wird anschließend gefüllt – gerne mit Semmelknödelmasse oder auch Bratwurstbrät. Anschließend wird die Tasche mit Küchengarn zugenäht und die Kalbsbrust geschmort. Ausgelöst ist das Fleisch der Kalbsbrust auch sehr gut zum Rollen und Binden geeignet, portioniert bzw. in Würfel geschnitten für Ragouts und eingemachtes Kalbfleisch.



**Teilstückgewicht Ø:**  
ca. 13,7 kg Brust  
mit Knochen



# Kalbsschulter



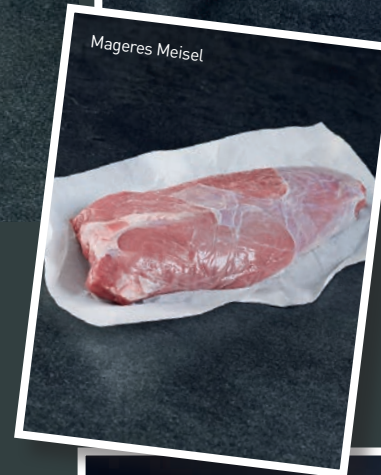
## Teilstückgewicht Ø:

- ca. 13,5 kg Schulter ganz mit Knochen
- ca. 3,2 kg Dicke Schulter
- ca. 0,8 kg Mageres Meisel
- ca. 1 kg Schulterschmelze

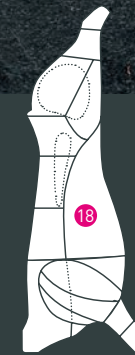
**WARENKUNDE.** Die Schulter empfiehlt sich für eine Teilung in die einzelnen Muskelpartien, um jedes der Teilstücke entsprechend seiner speziellen Qualitäten zubereiten zu können, auch wenn das bei Kalbfleisch sonst eher selten angeboten wird. Lediglich für Ragouts etc. erübrigt sich diese Vorbereitung natürlich. Das Fleisch der Kalbsschulter ist relativ mager – der durchschnittliche Fettgehalt liegt bei etwa 3% – und im Vergleich zur Kalbskeule stärker mit Sehnen durchzogen.

Die einzelnen, feinerlegten Partien der Schulter sind die Dicke Schulter, das zarte Schulterfilet, das Magere Meisel und das Schulterschmelze. Die Dicke Schulter bildet dabei den hinteren Hauptteil der Schulter, das Schulterschmelze liegt zwischen Dicker Schulter und Magerem Meisel.

**KÜCHE.** Die dicke Schulter ist relativ wenig mit Sehnen durchzogen und eignet sich gut für einen Braten, das Schulterschmelze hervorragend zum Schmoren, mit guter Reife ausgestattet auch als ganz besondere Steakvariante, und das Schulterfilet verdient diesen Namen tatsächlich. Von Fett und Sehnen befreite Partien werden gerne zu kleinen Schnitzeln geschnitten. Außerdem kann man die Schulter sehr gut für Frikassee, Gulasch, zum Braundünsten und für sogenannte „Weißgerichte“ verwenden. Darunter versteht man klassische Ragouts aus gekochtem Kalbfleisch mit einer weißen Sauce aus Sahne und/oder weißem Roux. Die Kalbsschulter lässt sich aber auch wie die Kalbsbrust füllen oder als Rollbraten zubereiten.



# Wammerl



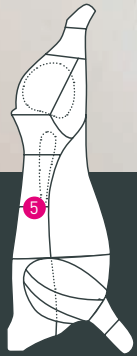
## Teilstückgewicht Ø:

keine Angabe

**WARENKUNDE.** Das Wammerl (alias Kalbsdünnung), auch Flanke oder Bauch genannt, ist ein Teil des Kalbhinterviertels und schließt bauchwärts an die Brust an. Das Fleisch ist beinahe rechteckig, dünn und kommt meistens ohne Knochen in den Handel. Es ist eines der preiswertesten Teilstücke vom Kalb und enthält relativ viel Fett und Bindegewebe, weshalb es auch eine längere Garzeit benötigt. Deshalb eignet sich das Wammerl primär zum Braten oder Schmoren bei verhaltenen Temperaturen.

**KÜCHE.** Das Wammerl empfiehlt sich wie die Kalbsbrust für Kleinteiliges wie Ragouts, Gulasch, Eintöpfe bzw. Eingemachtes und zum Faschieren. Es lässt sich aber auch ebenso recht gut füllen, wobei man es mit einem scharfen, spitzen Messer aufschneidet und eine Art Tasche reinschneidet. Gerne wird es auch im Ganzen zu einem Braten aufgerollt und gebunden, wobei es vorher meist mit einer Füllung bestrichen oder belegt wird. Oft findet das preiswerte Wammerl außerdem in der Produktion von Dönerspießen Verwendung.

# Kalbsrücken



**Teilstückgewicht Ø:**  
ca. 9,7 kg Rücken  
mit Knochen  
ca. 4,1 kg Rücken  
ohne Knochen

**WARENKUNDE.** Der edelste der Edelteile ist gleich nach dem Filet für viele Köche der Rücken. Sein Fleisch ist besonders zart und kurzfasrig. Das, was beim Rind als „Englischer“ die begehrtesten Steaks liefert, heißt nach der klassischen Nomenklatur beim Kalb analog zum Schwein entweder „Langes“ und „Kurzes Karree“ – oder wie etwa im deutschen Sprachgebrauch „Kammstück“, „Mittleres Rippenstück“ und „Sattelstück“. Das Kurze Karree schließt an den Schlögel an und ist jener Teil des lendenwärtigen Rückens, an dem das Filet anliegt. Das Lange Karree bildet den vorderen Teil des Rückens im Anschluss an den Hals.

Kalbsrücken wird auch gerne ausgebeint als „Lachs im Ganzen“ oder in Portionen geschnitten als Steaks und Schnitzel angeboten. Man kann aus dem Rücken mit Knochen aber auch schöne Kalbskoteletts schneiden. Beim AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria sind wir jedoch versucht, die Steak-Cuts genauso wie beim Rindfleisch zu nennen, um den unterschiedlichen Eigenschaften dieser Partien Rechnung zu tragen. Also z.B. Beiried (bzw. Rumpsteak) und Rostbraten (bzw. Ribeye Steak). Oder – am Knochen – nicht einfach nur Kotelett, sondern T-Bone und Porterhouse Steak. Besondere Spezialitäten sind beim Kalbsrücken natürlich der Nierenbraten mit Filet und eingewachsenem Nierenstück oder die gebratene „Kalbskrone“ mit zugeputzten Rippenknochen. Auch diese Traditionsgerichte lassen sich mit der Qualität vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria sehr gut zubereiten.



**KÜCHE.** Am zartesten und saftigsten wird der Kalbsbraten, wenn er nicht ganz durchgebraten wird. Als Kerntemperatur sollte man hier nicht viel mehr als 60°C anpeilen, ein paar Grad legt der Braten dann ohnehin noch in der Rastphase zu. Steaks vom Lachs von AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria können genauso zubereitet werden wie jene vom Jungrind oder einer Kalbin, sind jedoch noch zarter im Fleisch und auch etwas kleiner. Also müssen sie flotter vom Herd, um nicht zu stark durchzugaren. Denn auch hier sollten die Garstufen „medium rare“ oder „medium“ besser nicht überschritten werden.

# Steaks vom Kalbsrücken

**Bone-in**



Club Steak

T-Bone Steak

Porterhouse Steak



Rezept auf Seite 75

**WARENKUNDE.** Wird der Rückenstrang alias „Englischer“ nicht ausgelöst, sondern parallel zu den Rippen in dicke, saftige Steaks geschnitten, entstehen auch beim AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria die Klassiker der anglophilen Grillsteak-Kultur. Vom Hals weg betrachtet ergeben sich so Rib Eye Steaks (auch Prime Rib genannt), Club Steaks, T-Bone Steaks und Porterhouse Steaks. Der Übergang ist oft fließend, speziell bei den Steaks mit Filetanteil am T-förmigen Knochen wurde schon so manches T-Bone zum Porterhouse ernannt. Aber auch in Europa hat das mächtige Kotelett vom Rind als Bistecca Fiorentina eine Jahrhunderte alte Tradition.

Bleibt der Rippenknochen des Rib Eye Steaks extra lange am Fleisch, spricht man vom spektakulären Tomahawk Steak, das Rumpsteak mit langem Rippenknochen nennt der Amerikaner hingegen Shell Steak.

Natürlich ist das Kaliber dieser Cuts deutlich kleiner als bei Kalbin, Jungstier oder gar beim Ochsen – was aber durchaus seine Vorteile hat. Denn so kann ein Porterhouse Steak mit 4 Zentimetern tatsächlich als Einzelportion bewältigt werden, ist aber vielleicht immer noch zu groß für einen echten „Ladies Cut“.

Ein spezieller Artikel aus dem Englischen sind die Baby Back Ribs des Kalbes, die wie eine



Tomahawk Steak



Baby Back Ribs

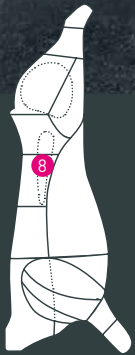
Leiter aus den Rippenknochen des Karrees geschnitten werden. Sie eignen sich ganz hervorragend fürs BBQ.

**KÜCHE.** Der Vorteil einer Zubereitung von Steaks am Knochen ist nur nachrangig deren attraktiven Optik. Vor allem geht es hier um Geschmack und Saftigkeit. Denn der Knochen bzw. die Beinhaut gibt dem anliegenden Fleisch beim Braten oder Grillen ein besonderes Aroma mit auf den Weg. Außerdem bleibt das Fleisch auch über starker Hitze in guter Form, unerwünschter Saftaustritt wird verhindert.

Nachteil dieser Steaks Bone-in ist natürlich, dass das Fleisch am Knochen mehr Hitze für den optimalen Garpunkt braucht als etwa der Filetanteil des nämlichen Steaks. Um also ein Übergaren mancher Fleischpartien am Grill zu verhindern, empfiehlt es sich, diese anfangs mit rohen Kartoffelscheiben vor der Hitze zu schützen.

Hinsichtlich der optimalen Kerntemperatur ist AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria nicht viel anders zu behandeln als hochwertiges, zartes Kalbinnenfleisch. Wir raten daher zu den Garstufen „medium rare“ (KT 53°-57°C) bis „medium“ (KT 58°-60°C), wobei allerdings zu beachten ist, dass dies die finalen Temperaturen sein sollten. Da das Fleisch in der Rastphase nach dem Grillen noch 2-3 Grad nachzieht, ist es entsprechend früh vom Feuer zu nehmen. Oder besser noch gleich nach dem Anbraten, um es dann im Ofen bei 120°C langsam bis zum optimalen Garpunkt nachziehen zu lassen. Das geht natürlich auch „rückwärts“ – also mit Vorgaren bei Niedertemperatur oder Sous-vide und anschließendem Karamellisieren in der Pfanne oder am Grill.

# Filet



Teilstückgewicht Ø:  
ca. 1,1 kg (ohne Kette)

**WARENKUNDE.** Anatomisch gesehen handelt es sich beim Filet um den Psoasmuskel. Die zwei Filets, in Österreich auch Lungenbraten genannt, liegen im Kalbhinterviertel unterhalb des Rückens links und rechts neben der Wirbelsäule und ragen zum Teil bis in den Schlögel hinein. Diese langen, keulenförmigen Muskelstränge des Lendenbereichs werden zeitlebens so wenig beansprucht, dass sie weich und zart bleiben – und somit die zartesten und teuersten Teilstücke vom Kalb sind.

Wie bei allen Filets unterscheidet man auch beim Kalbslungenbraten zwischen drei Teilen: dem Filetkopf, der in die Hüfte ragt, das begehrte Mittelstück und die an der Kopfseite liegende Filetspitze.

Kalbsfilets im Ganzen werden mit oder ohne Kette angeboten, normalerweise bereits ohne Fettschicht, aber mit der dünnen Silberhaut und der breiten Sehne auf der Oberseite. Beides sollte beim Parieren unbedingt entfernt werden, da sich dieses Gewebe beim Braten zusammenzieht.



**KÜCHE.** Aus dem dickeren, zur Hüfte hin zeigenden Filetkopf werden mürbe Kalbsfiletsteaks oder Kalbsmedaillons geschnitten, aus dem Mittelstück die besten Filetsteak und aus der Filetspitze Geschnnetztes oder Fleisch fürs Fondue.

Da das Kalbsfilet sehr zart und fettarm ist, sollten Steaks vom Kalbsfilet auch nie völlig durchgebraten werden, sondern im Inneren zumindest leicht rosa bleiben. Übergartes Filetfleisch wird nicht nur unschön grau, sondern auch trocken und verliert seinen feinen Geschmack. Das gilt auch für die Zubereitung im Ganzen.



Rezept auf Seite 85

# Kalbsschlögel

Die Kalbskeule, auch Schlögel, Stotzen oder Stoß genannt, ist das größte Teilstück des Kalbes. Sie macht bis zu 40% des Gesamtgewichtes und lässt sich grob in vier weitere Teilstücke unterteilen: die Oberschale, die Unterschale, die Keule und die Nuss. Diese Partien liefern etliche Teilstücke mit sehr unterschiedlichen Eigenschaften – von der sehnigen Wade bis hin zum zarten Hüftfilet.



KALB rosé  
AUSTRIA

# Fricandean



**Teilstückgewicht Ø:**  
ca. 3,7 kg Fricandean  
ca. 1 kg Tafelspitz

**WARENKUNDE.** Das Fricandean ist die Skelettmuskulatur der hinteren Außenseite des Oberschenkels. Während man früher kaum einen Unterschied machte, teilt die moderne Schnittführung dieses Teilstück auch beim Kalb in folgende Partien ein: „Tafelspitz“, „Mittelteil“ (der in etwa dem Tafelstück des Rindes entspricht) und das „Weiße Scherzel“. Im unteren Bereich – also Richtung Stelze – geht das Fricandean in das „Gschnatter“ (die Kniekehle) über, das als „Kalbsvögel“ zu saftigen Braten gebunden wird. Mit dieser Feinzerlegung wird eine deutliche Qualitätssteigerung des Fricandean erzielt, denn sowohl die Eigenschaften wie auch die Richtung der Fasern der Muskelpartien dieses Teilstücks sind doch sehr unterschiedlich.

**KÜCHE.** Während das Fleisch des Mittelteils dem der Schale kaum nachsteht und hervorragende Schnitzel abgibt, eignet sich der ausgesprochen zarte und saftige Tafelspitz besonders gut zum Schmoren sowie für Braten und Steaks. Das trockene Weiße Scherzel wiederum ist ganz ausgezeichnet zum Braundünsten bzw. gespickt auch als ganzer Braten geeignet. Aber immer in Anwesenheit von reichlich Fett, um ein Austrocknen zu verhindern. Aus dem Gschnatter kann man gut gefüllte Braten binden, deren Fassung diesem Gericht den Namen „Kalbsvögel“ eingebracht hat. Dieses Fleisch ist sehr herzhaft im Geschmack und wunderbar saftig, braucht aber aufgrund seines hohen Kollagenanteiles lange Garzeiten bei eher niedrigen Temperaturen.

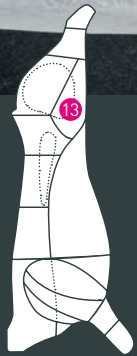


Rezept auf Seite 93



Rezept auf Seite 71

# Nuss

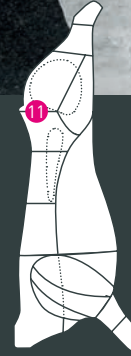


Teilstückgewicht Ø:  
ca. 3,1 kg

**WARENKUNDE.** Die fast fettfreie Nuss liegt unterhalb des Schlussbratens und des Fricandeaus, bildet somit die Unterseite des Schlögel. Auch „Zapfen“ oder „Kugel“ und in den USA „Knuckle“ genannt, ist die „Nuss“ ein Teilstück, das – egal ob bei Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch – aus drei recht unterschiedlichen Muskeln besteht, die tunlichst auch getrennt behandelt werden wollen: die „Flache Nuss“, die „Runde Nuss“ (alias „Nussrose“) und der „Nussdeckel“. Wird das Teilstück nicht in diese drei Teile feinerlegt – wie leider oft bei Schnitzel, die aus der ganzen Nuss geschnitten werden –, macht das Fleisch in der Pfanne und am Grill garantiert Probleme.

**KÜCHE.** Die Nuss, auch Kalbsnuss oder Kugel genannt, ist ein kugelförmiges Teilstück aus der Rinderkeule. Das hellrosa, sehr zarte, magere und saftige Fleisch eignet sich ganz besonders gut als Kalbsbraten sowie für Schnitzel und Geschnetzeltes. Wenn man die Kalbsnuss als Kalbsbraten zubereitet, sollte man sie vor dem Braten bardieren oder lardieren (mit Speckscheiben umwickeln oder spicken). Vorbehaltlos zum Kurzbraten und Grillen zu empfehlen sind Steaks, die aus den Partien der feinerlegten Kalbsnuss geschnitten werden. Die Runde Nuss hat ein ideales Steak-Format und einen herzhaften Geschmack. Man kann dieses Fleisch aufgrund seiner robusteren Struktur ruhig etwas kräftiger würzen. Ganz wichtig: Das Bindegewebe am Rand muss weg, sonst „schüsselt“ das gute Stück. Die Flache Nuss ist besonders zart, der Nussdeckel hingegen deutlich gröber.

# Schlussbraten

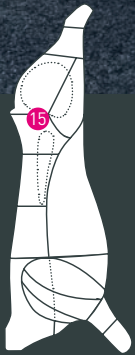


Teilstückgewicht Ø:  
keine Angabe

**WARENKUNDE.** Der Schlussbraten ist jenes Teilstück, das an das Kurze Karree anschließt und bis zum Kugelknochen reicht. Dieses weitere Teilstück aus dem Schlögel ist noch um ein Stück feiner als die Nuss. Aber auch hier sind es eigentlich drei Teile, über die wir sprechen: der „Deckel“, der „Zapfen“ und das eigentliche „Hüftsteak“. Speziell der „Schlussbratenzapfen“ kommt dem Filet qualitativ schon sehr nahe, aber auch das dem Filetkopf ähnliche „Schlussbratenstück“ macht als „Hüftsteak“ am Grill eine hervorragende Figur, was für den „Schlussbratendeckel“ ebenfalls gilt.

**KÜCHE.** Das saftige und sehr zarte Teilstück aus der Hüfte ergibt für Kenner die allerbesten Schnitzel des Kalbes, wird aber auch oft im Ganzen gebraten, wie der Name schon sagt. Und es ist mit Sicherheit eine der besten Ideen für Kurzgebratenes in der Pfanne oder am Grill. Sowohl Zapfen als auch Hüftsteak ergeben ganz hervorragende Steaks, die sogar noch etwas über denen des Schwarzen Scherzels einzuordnen sind: zart im Biss, hervorragend im Geschmack, butterweich beim Anschnitt. Für kleinteilige Gerichte wie Geschnetzeltes, Fondue, aber auch Carpaccio und Spieße ist der Schlussbraten dem Filet nahezu ebenbürtig.

# Hüferscherzel

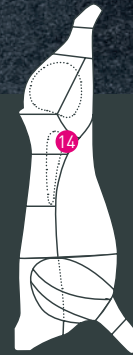


Teilstückgewicht Ø:  
ca. 2 kg Steakhüfte

**WARENKUNDE.** Dieses Teilstück stammt von jenem Teil des Knöpfels, der an die Beiried anschließt – nicht zu verwechseln also mit dem „Hüferschwanzel“, das darunter liegt. Das Hüferscherzel (alias Hüferl oder Huft) ist ein besonders hochwertiges Teilstück und besteht aus dem „Hüftzapfen“, dem eigentlichen „Hüferscherzel“ – der sogenannten „Steakhüfte“ – und dem „Zungenstück“. Richtig abgelegt und feinerlegt macht das Hüferscherzel sogar dem Lungenbraten Konkurrenz. Es ist aufgrund seiner lockeren Struktur nicht nur zart und mürb, sondern auch etwas marmoriert – also leicht mit intramuskulärem Fett durchzogen.

**KÜCHE.** Der Zuschnitt sollte auch hier entlang des Bindegewebes erfolgen, das die einzelnen Muskelstränge voneinander trennt. Daraus ergeben sich automatisch die genannten drei Teile. Die Sehne zwischen den zwei Hauptmuskeln des Hüfers sollte auf jeden Fall entfernt werden. Steaks aus der so zugerichteten Hüfte eignen sich ganz hervorragend für das schnelle Garen in der Pfanne oder am Grill. Manche Köche geben dem Teilstück auch den Vorzug als Carpaccio-Lieferant, denn sein Fleisch ist geschmacksintensiver als das des Filets.

# Hüferschwanzel



Teilstückgewicht Ø:  
ca. 0,7 kg

**WARENKUNDE.** Wie der Name schon sagt, stammt auch das Hüferschwanzel aus der Hüfte – genau genommen aus dem Bereich zwischen Hüfte und Nuss. Dieses eher kleine Teilstück war früher so beliebt, dass es den besten Kunden des Fleischers vorbehalten blieb, wie die deutschen Bezeichnungen „Bürgermeisterstück“ und „Pastorenstück“ noch heute verraten. Das Fleisch des Hüferschwanzels ist nicht ganz so zart wie das des ganz ähnlich klingenden Hüferscherzels, aber auch sehr mager, dabei jedoch wunderbar saftig und außerdem sehr gut portionierbar.

**KÜCHE.** Das Hüferschwanzel ist eine interessante (weil meist preiswertere) Alternative zum Tafelspitz als Schmorgericht, hat aber auch als „Tri Tip Steak“ Karriere gemacht. Dafür wird es im Ganzen am Grill „medium rare“ gebraten und nach einer langen Rastphase in dünne Scheiben aufgeschnitten. Dabei ist es besonders wichtig, auf den Faserverlauf zu achten. Gerne wird das Hüferschwanzel aber auch zu einem kompakten Braten gerollt. Zur Vorbereitung wird das ganze Teilstück sachte entvliedt, die Fettabdeckung sollte jedoch beim Braten oder Kochen immer weitgehend erhalten bleiben, um das eher magere Fleisch vor dem Austrocknen zu schützen.



# Schale



**WARENKUNDE.** Die Kalbsschale – auch Kaiserteil oder Oberschale genannt – liegt an der Innenseite des Schlögel und ist eines der besten Teilstücke des Hinterviertels. In Wahrheit besteht sie aus drei Teilen – dem grobfasrigen „Schalendeckel“ sowie zwei durch eine Bindehaut getrennten Muskeln, die man für Steaks auch entsprechend zerlegen sollte: die eigentliche Schale, beim Rind auch „Beinscherzel“ genannt, und das ganz formidable „Schalenscherzel“, das beim Rind als „Schwarzes Scherzel“ Entsprechung findet. Dieses ist besonders mürb und saftig. Das Fleisch der Oberschale ist hellrosa, sehr kurzfasrig und zart und hat einen dünnen Fettdeckel, ist aber sonst nur wenig mit Fett durchzogen.

**Teilstückgewicht Ø:**  
ca. 3,6 kg Schale  
ohne Deckel  
ca. 1,2 kg Schalendeckel

**KÜCHE.** Durch Form und Faserung bedingt ist die Schale das ideale und meistverwendete Teilstück für Schnitzel aller Art, findet aber auch im Ganzen als (gespickter) Braten bzw. für Fondues, Spieße und Carpaccio Verwendung. Auch für Kalbsrouladen eignet sich das Fleisch der Kalbsoberschale ausgezeichnet. Lediglich der Schalendeckel ist gröber in der Struktur und wird daher eher für Ragouts oder Frikassees verwendet. Die dünne Fettabdeckung sollte vor dem Garen nicht entfernt werden, da sie das Fleisch saftig und in Form hält.



Rezept auf Seite 81

# Kalbsstelze



**WARENKUNDE.** Die Kalbsstelze, in Bayern Kalbs-haxe genannt, ist der Unterschenkel des Kalbs aus der Vorderkeule bzw. aus der Hinterkeule. Die Hintere Stelze ist Teil des Fußes und schließt an den Schlögel an, die Vordere Stelze liegt zwischen Schulter und Fuß. Die hintere Kalbsstelze ist fleischiger als die vordere, ihr Hohlknochen enthält auch mehr Knochenmark. Wie die Rinderwade ist das Fleisch der Kalbsstelze langfasrig und sehr stark mit Bindegewebe durchzogen – gerade dadurch jedoch nach der richtigen Zubereitung sehr saftig und hocharomatisch. Kalbsstelzen werden meistens am Stück oder in Scheiben geschnitten (Ossobuco) mit Knochen angeboten. Das Gschnatter – also der fleischige, obere Teil der Stelze am Übergang zum Fricandeau – wird ausgelöst als Kalsbvögerl angeboten.

**Teilstückgewicht Ø:**  
ca. 2,5 kg Stelze  
ohne Kniekehle

**KÜCHE.** Die Kalbsstelze ist im Ganzen für alle langsamen Garmethoden wie Schmoren oder Kochen, aber auch zum indirekten Grillen und BBQ geeignet. Das ausgelöste Fleisch kann entweder zu einem Braten gebunden werden, ist aber auch hervorragend zum Dünsten von Ragouts oder Gulasch geeignet und kann sogar sous vide gegart werden. Wichtig ist bei allen Zubereitungsarten, das Kollagen durch lange Garprozesse bei niedriger Temperatur in saftige Gelatine zu verwandeln, ohne dass die Denaturierung des Eiweißes zu stark forciert wird. Ein Klassiker dieser Philosophie ist „Ossobuco“, ein italienisches Schmorgericht aus Beinscheiben vom Kalb.



Rezept auf Seite 91

# Teilstückbezeichnungen national & international

**A/D** Karkasse  
**GB** Carcass  
**F** Carcasse  
**IT** Carcassa  
**E** Canal

**A/D** Kälberhälfte  
**GB** Side of calf  
**F** Demi-veau  
**IT** Mezzena (di vitello)  
**E** Media canal

**A** Pistole  
**D** Hinterhälfte  
**GB** Hinds and ends  
**F** Pan double  
**IT** Sella  
**E** Pistola doble

**HALS**  
**A** Hals  
**D** Nacken  
**GB** Neck  
**F** Bas de carré, Collier  
**IT** Reale disossato, Collo  
**E** Aguja sin hueso

**SCHULTER**  
**A/D** Schulter, ohne Knochen  
**GB** Shoulder, boneless  
**F** Épaule, desossée  
**IT** Spalla, disossata  
**E** Espaldilla sin hueso

**Dicke Schulter**  
**A** Dickes Bugstück  
**D** Shoulder-clod  
**GB** Boule de macreuse  
**F** Fesone di spalla  
**IT** Centro de espaldilla  
**E**

**Schulterscherzel**  
**A** Schaufelstück  
**D** Blade  
**GB** Macreuse à braiser / Paleron  
**F** Copertina di spalla  
**IT** Punta de espaldilla  
**E**

**Mageres Meisel**  
**A** Schulterfilet, Falsches Filet  
**D** Chuck tender  
**GB** Jumeau  
**F** Fusello, Girello  
**IT** Pez  
**E**

**KARREE / RÜCKEN**  
**A** Nierenbraten mit Niere und Filet  
**D** Rücken mit Filet und Niere  
**GB** Loin with tenderloin and kidney  
**F** Carré avec filet et rognon  
**IT** Carré con filetto e rognon  
**E** Chuletero con hueso con solomillo y rinon

**Karreesattel, mit Knochen**  
**A** Rückensattel, mit Knochen  
**D** Chine / ends  
**GB** Carré, avec os  
**F** Lombata doppia, in osso  
**IT** Chuletero doble con solomillo  
**E**

**Karree, mit Knochen**  
**A** Rücken, mit Knochen  
**D** Loins and ends double, bone-in  
**GB** Carré, avec os  
**F** Lombata doppia, in osso  
**IT** Chuletero  
**E**

**Karree ausgelöst Beiried**  
**A** Rückenlachs, ohne Knochen  
**D** Loins and ends, boneless  
**GB** Carré, desossé  
**F** Lombata singola, in osso  
**IT** Corazón de lomo  
**E**

**Rostbraten mit Knochen**  
**A** Hochrippe, mit Knochen  
**D** Prime rib, bone-in  
**GB** Carré court, avec os  
**F** Braciola, in osso  
**IT** Lomo alto con hueso  
**E**

**Rostbraten ausgelöst**  
**A** Hochrippe, ohne Knochen  
**D** Prime rib / Rib Eye, boneless,  
**GB** Carré court / Entrecôte, desossé  
**F** Braciola, disossata  
**IT** Lomo alto  
**E**

**Lungenbraten mit Kette**  
**A** Filet mit Kette  
**D** Tenderloin chain on  
**GB** Filet, entier  
**F** Filetto, intero  
**IT** Solomillo  
**E**

**Lungenbraten ohne Kette**  
**A** Filet, ohne Kette  
**D** Tenderloin without chain  
**GB** Filet, sans chaînette  
**F** Filetto, scordonato  
**IT** Solomillo sin cordón  
**E**

**WAMMERL**  
**A** Wammerl  
**D** Lappen  
**GB** Flank  
**F** Flanchet  
**IT** Pancia  
**E** Falda

**BRUST**  
**A/D** Brust  
**GB** Brisket  
**F** Poitrine  
**IT** Punta disossata  
**E** Pecho deshuesado

**SCHLÖGEL**  
**A** Schlögel mit Knochen  
**D** Keule mit Knochen  
**GB** Top bit and rump, bone-in  
**F** Cuisseau simple, avec os  
**IT** Coscia singola, in osso  
**E** Pierna con hueso

**Tafelspitz**  
**A/D** Rump tail  
**GB**

F Pointe de sous noix  
IT Punta di sottofesa (codone)  
E Tapilla

A **Fricandeau**, Tafelstück  
D Unterschale  
GB Silverside  
F Sous noix  
IT Sottofesa  
E Contra

A **Schlussbraten**, Hüferscherzel,  
Steakhüfte  
D Hüfte  
GB Rump  
F Quasi  
IT Scamone  
E Cadera

A **Weißes Scherzel**  
D Seemerrolle  
GB Eye of round  
F Rond de noix  
IT Magatello  
E Redondo

A **Hieferschwanzel**,  
Hüferschwanzel, Tri Tip  
D Bürgermeisterstück  
GB Cap of rump  
F Aguillette baronne  
IT Spinacino  
E Rabillo

A **Kaiserteil**  
D Oberschale  
GB Topside  
F Noix  
IT Fesa  
E Tapa

A **Schalendeckel**  
D Oberschalendeckel  
GB Cap of rump  
F Dessus de noix

IT Coperina  
E Contratapa

A **Nuss**  
D Kugel  
GB Thick flank, Knuckle  
F Noix pâtissière  
IT Noce  
E Babilla

## STELZE

A **Hintere Stelze**  
D Hinterhaxe  
GB Hindshank  
F Jarret arrière  
IT Geretto, posteriore  
E Jarrete tresero

A **Hintere Stelze**, in Scheiben  
Beinscheiben  
D Hinterhaxe, in Scheiben  
GB Hindshank, sliced  
F Ossobuco  
IT Ossobuco posteriore  
E Jarrete trasero, cortado

A **Vordere Stelze**  
D Vorderhaxe  
GB Foreshank  
F Jarret avant  
IT Stinco anteriore  
E Jarrete delantero, centro

## NOSE TO TAIL

A **Fledermaus**  
D Schalblattl  
GB Backbone muscle  
F Araignée  
IT Pipistrello  
E Bocado de la reina

A **Kronfleisch**  
D Saumfleisch  
GB Thin skirt  
F Hampe  
IT Costello  
E Diafraga

A **Herzzapfen**  
D Nierenzapfen, Lungenfilet  
GB Thick Skirt  
F Onglet  
IT Lombatello  
E Entraña

A **Schlepp**  
D Schwanz  
GB Tail  
F Queue  
IT Coda  
E Rabo

A/D **Leber**  
GB Liver  
F Foie  
IT Fegato  
E Hígado

A/D **Herz**  
GB Heart  
F Coeur  
IT Cuore  
E Corazón

A/D **Niere**  
GB Kidney  
F Rognons  
IT Rene  
E Riñon, con grasa

A/D **Zunge**  
GB Tongue  
F Langue  
IT Lingua  
E Lengua

A/D **Bries**  
GB Sweetbread  
F Ris  
IT Animella  
E Molleja de corazón

A **Kutteln**  
D Pansen  
GB Tripe  
F Panse  
IT Trippa, bianca  
E Callos

A/D **Milz**  
GB Spleen  
F Rate  
ITA Milza  
E Bazo

A/D **Lunge**  
GB Lungs  
F Poumons  
IT Polmone  
E Pulmon

A/D **Backen**  
GB Cheeks  
F Joues de bajoues  
IT Guancia  
E Carrilada

A/D **Kopffleisch**  
GB Headmeat  
F Joues de tête  
IT Spolpo di testa  
E Carne de cabeza

A/D **Markknochen**  
GB Marrow-bone  
F Fémur d'épaule et de cuisseau  
IT Osso del midollo  
E Hueso de caña

## Nose to tail



„Nose to tail“ ist heute wieder angesagt und oben-drein Ehrensache. Denn ein geschlachtetes Tier wieder wortwörtlich vom Kopf bis zum Schwanz zu verarbeiten, ist nicht nur ethisch korrekt und auch in der Sterneküche en vogue, sondern auch kulinarisch klug. Denn neben den Innereien des Kalbes gibt es auch einige weitere vermeintlich unedle Teile, die bei richtiger Behandlung am Teller spannender sein können als jedes Filet.

Gerade das AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria mit seinen bereits gut ausgebildeten, aber dennoch zartfleischigen Organen und Muskeln bietet hier einen hervorragenden Rohstoff für den versierten Koch.

## Fledermaus



**WARENKUNDE.** Dieses Teilstück ähnelt von seiner Form her tatsächlich etwas einer Fledermaus, daher der ungewöhnliche Name. Eine weitere österreichisch-bajuwarische Bezeichnung für das sehr saftige, mit Fett durchzogene, kleine Teilstück ist „Schalblattel“, im Amerikanischen spricht man vom „Spider Steak“. Es wird aus dem Kreuzbein ausgelöst – also genau zwei Stück pro Schlacht tier –, entsprechend rar macht es sich in der Fleischtheke. Vorbestellung ist also anzuraten.



Rezept auf Seite 93

**KÜCHE.** Die Fledermaus vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria ähnelt in Größe und Form jener des Schweines und ist wie diese aufgrund ihrer Marmorierung ein Idealkandidat für Grill, Pfanne und Plancha. Das herzhaft-fleischige Fleisch und die kräftige Fetteinlage zwischen den Muskeln machen die Fledermaus nämlich sehr resistent gegen starke Hitze und sorgen so für schmackhafte Röststoffe. Diese stehen der Kalbsfledermaus wirklich ganz ausgezeichnet, zubereiten lässt sie sich aber auch sehr gut gekocht (und dann vielleicht klassisch mit Semmelkren überbacken!) oder geschmort.

# Herzzapfen / Onglet



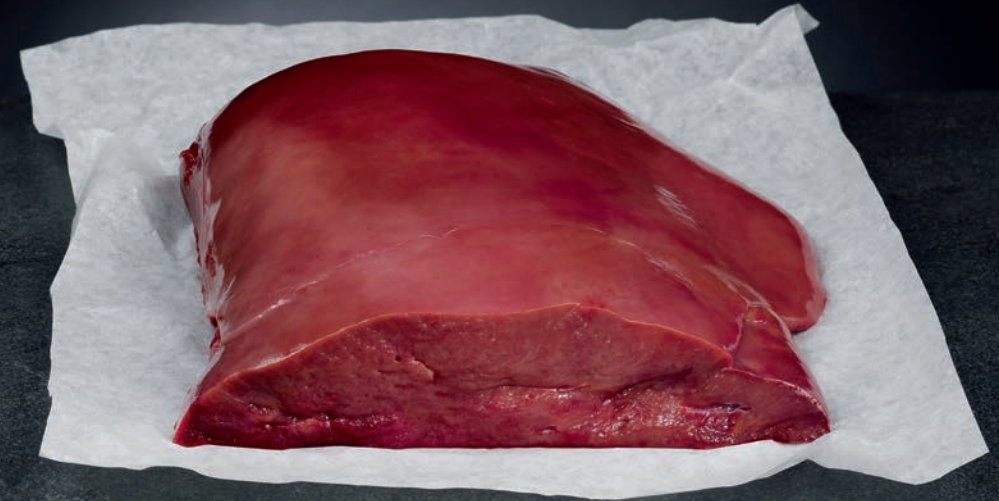
**WARENKUNDE.** Der in der Brusthöhle liegende Herzzapfen oder auch Nierenzapfen gehört zu den Innereien, obwohl es sich um reines Muskelfleisch handelt. Denn es handelt sich dabei nicht um einen Teil der Skelettmuskulatur, sondern um die sogenannten Zwerchfellpfeiler bzw. Lendenteile des Zwerchfells. Der restliche Teil des Zwerchfells wird hingegen als Saumfleisch bzw. als Kronfleisch bezeichnet. International sind diese Teile längst Stars der Fleischküche – in Frankreich heißt der Herzzapfen zärtlich „Onglet“ und in den USA „Hanging Tender“, was seine Beschaffenheit recht gut beschreibt. Das Kronfleisch wiederum hat als „Skirt Steak“ in der Grillküche Karriere gemacht.



Rezept auf Seite 85

**KÜCHE.** Das Fleisch des Herzzapfens ist relativ grobfaserig, eignet sich aber dennoch sehr gut zum Kurzbraten. Über die gesamte Länge verläuft eine massive Sehne, die man vor der Zubereitung entfernen kann – aber nicht sollte, wenn das Teilstück zusammenhalten muss. Beim Kronfleisch stellt sich dieses Problem nicht. Im Anschnitt ist das Onglet bzw. das Skirt Steak ein bisschen tricky, denn die Fasern verlaufen ja nahezu quer zur Sehne. Tranchieren sollte man daher tunlichst quer zu diesen Fasern, denn das verbessert die Textur der Bissen erheblich. Geschmacklich sind diese Teilstücke ohnehin das Intensivste, was es an Kalbfleisch gibt.

# Kalbsleber



**WARENKUNDE.** Wegen ihrer besonderen Zartheit und ihres mild-delikatens Geschmacks ist die Kalbsleber eine der wenigen Innereien, die sich auch heute noch ungebrochener Beliebtheit erfreuen. Sie eignet sich gleichermaßen zum Backen wie zum Grillen oder zum Dünsten. Neben ihren geschmacklichen Qualitäten bringt die Kalbsleber aber auch besonders viel Vitamin A und Eisen auf den Teller und sollte zumindest sporadisch auf keinem Menüplan fehlen. Die Belastung des Speicherorgans mit Schadstoffen, Medikamenten etc. spielt bei der Kalbsleber noch kaum eine Rolle.



Rezept auf Seite 101

**KÜCHE.** Bevor man die Kalbsleber zubereitet, sollten die Bindehäute gründlich entfernt werden. Fahren Sie dazu einfach mit dem Finger unter die Haut und ziehen Sie sie nach und nach rundherum sorgfältig ab. Vor dem Garen kann man sie auch noch ein paar Stunden in Milch einlegen – das entzieht ihr die Bitterstoffe, die allerdings bei Kalbsleber ohnehin weit weniger ausgeprägt sind als etwa bei der Rindsleber. Salzen Sie die Leber erst nach dem Garen, sonst wird sie zäh und trocken.

Fertige Lebergerichte gekühlt oder gar eingefroren länger aufzuheben ist nicht unbedingt empfehlenswert, weil sie dann unangenehme Bitterstoffe entwickeln können.

# Herz



**WARENKUNDE.** Das besonders zartfleischige Kalbsherz zählt zwar zu den Innereien, besteht jedoch ausschließlich aus magerem, feinfasrigem Muskelfleisch. Kalbsherz hat auch einen hohen Wassergehalt und einen relativ hohen pH-Wert und ist deshalb leicht verderblich, weshalb man es möglichst frisch zubereiten sollte. Ist es einmal gegart, kann es natürlich gekühlt oder gefrostet gut aufbewahrt werden.

**KÜCHE.** Das Kalbsherz ist sowohl zum Kurzbraten als auch zum Kochen, Dünsten und Schmoren sehr gut geeignet. Vor der Zubereitung müssen allerdings sämtliche Blutreste gründlich abgewaschen und die knorpeligen Teile wie Aorta, Herzkammer etc. penibel herausgeschnitten werden. Klassisch wird das Kalbsherz dann sehr gerne nudelig geschnitten für Ragouts oder als Bestandteil des Kalbsbeuschels verarbeitet. Aber besonders aktuell ist auch das Braten oder Grillen von Steaks, die fingerdick aus dem Kalbsherz geschnitten und eher knapp – also maximal medium – gegart werden. Das kommt diesem zarten Fleisch sehr entgegen. Ein Herz reicht dabei für 2-3 Portionen, die Abschnitte wandern ins Ragout. Dieses sollte dann allerdings eher länger kochen, bis das Fleisch (wieder) weich wird.

# Lunge



**WARENKUNDE.** Die Lungenflügel des Kalbes liefern den wichtigsten Rohstoff für das, was der gelernte Österreicher als edelste Version des „Beuschels“ kennt. Zusammen mit dem kernigen Muskelfleisch des Herzens und mitunter auch ergänzt durch weitere Innereien wie Milz und Zunge (und manchmal sogar den Nieren), ergibt die schwammig-weiche Lunge gekocht ein spannendes, delikates Traditionsragout, das von der enormen Spannweite seiner Aromen und Texturen lebt. Da die Kalbslunge einen relativ hohen Wassergehalt hat, ist sie frisch auch relativ leicht verderblich und sollte sehr schnell verarbeitet werden.



Rezept auf Seite 99

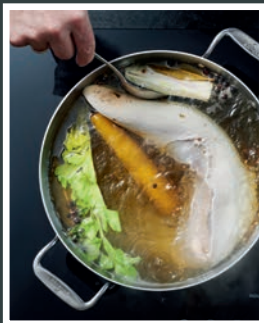
**KÜCHE.** Ein Beuschel kann man aus nahezu allen Lungen und weiteren Innereien wie Herz, Zunge und Niere von Rind, Schwein oder Wild herstellen, das feinste stammt jedoch vom Kalb. Für die Vorbereitung der Lunge wird diese in einem sauren Sud aus Wasser, Essig, Zucker, Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Zwiebeln so lange gekocht, bis die Konsistenz eine gewisse Bissfestigkeit erhält. Nach dem Überkühlen des Fleisches werden die Luftröhren und Adern samt ihren Verästelungen gründlich entfernt und danach wird das Fleisch der Lunge zur Weiterverarbeitung blättrig geschnitten. Die vorgekochte Kalbslunge lässt sich aber auch anderweitig verwenden – beispielsweise faschiert im Brät einer Brühwurst oder als Bestandteil eines besonders würzigen Hackbratens.

# Zunge



**WARENKUNDE.** Die Kalbszunge zeichnet sich dadurch aus, dass sie besonders mager (nur knapp 1% Fettgehalt), aber trotzdem sehr zart und leicht verdaulich ist. Mit 17% Eiweiß ist sie außerdem ein echter Geheimtipp für das Sportlermenü. Sie ist feiner im Geschmack als die Rinderzunge und wird entweder roh (weißes Fleisch) oder gepökelt (rotes Fleisch) angeboten. Die gepökelte Zunge ist im Geschmack kräftiger und herzhafter als die frische, letztere jedoch ein guter Kandidat für die feine Küche. Wie alle Innereien sollte auch die Zunge so frisch wie möglich verarbeitet werden.

**KÜCHE.** Nach gründlicher Reinigung wird die Zunge in siedendem Salzwasser sachte und langsam zusammen mit einem Bouquet garni und etwas Wurzelgemüse, einigen Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und einer Zwiebel gegart. Ist die Zunge gepökelt, ist die Zugabe von Salz jedoch meist überflüssig oder sogar zu viel des Guten. Da ist es besser, bei Bedarf erst am Schluss nachzuwürzen.



Zur Garprobe sticht man mit einem Spießchen in das Fleisch. Ist der austretende Saft bereits klar und der Widerstand gering, ist die Zunge fertig. Ist der Saft noch rosa und das Fleisch recht fest, sollte man noch zuwarten. Nach dem Garen lässt man die gekochte Kalbszunge überkühlen und häutet sie anschließend, bevor sie in Tranchen geschnitten wird. Aufbewahrt wird sie im Kühlschrank am besten in ihrem erkalteten Kochsud.

# Kalbsbries



**WARENKUNDE.** Das Bries ist eine gesuchte Spezialität, die es nur von Jungtieren wie Kalb und Lamm gibt. Denn es handelt sich dabei um die Drüse (den Thymus) zur Ausbildung der Immunabwehr und Steuerung des Wachstums, die sich bei erwachsenen Tieren wieder zurückgebildet hat. Sie sitzt im vorderen Bereich der Brust, ist etwa 250 bis 300 Gramm schwer und ähnelt optisch dem Hirn, ist aber etwas fester in der Konsistenz. Das Bries gehört wegen seiner Zartheit und seines feinen Geschmacks zu den am meisten geschätzten Innereien vom Kalb. Es sollte möglichst frisch verarbeitet werden, da es schnell verderblich ist.

**KÜCHE.** Vor der Zubereitung muss das Kalbsbries gut gewässert werden, danach wird es mit kochendem Wasser überbrüht und mit kaltem Wasser wieder abgeschreckt. Oder aber man lässt es gleich in Salzwasser etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze ziehen. Dadurch wird es fester und es können die Häute und Adern besser abgezogen und auch die Knorpel entfernt werden. Danach lässt man das Bries gerne auch noch unter leichtem Druck (beispielsweise durch ein beschwertes Küchenbrett) auskühlen, was das spätere Zusammenziehen beim Garen verhindert. So vorbehandelt wird Kalbsbries in Scheiben oder Röschen portioniert und anschließend gebraten, gekocht, gedämpft oder gebacken. Es ist aber auch essentieller Bestandteil klassischer Ragouts wie zum Beispiel des „Ragout fin“.



# Schnittware

Kein Fertiggericht, aber fertig fürs Gericht. Wer bei der Vorbereitung in der Küche Zeit und Nerven sparen möchte oder muss, kann auf das professionell konfektionierte Schnittwarensortiment von AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria zurückgreifen, wo beispielsweise Schnitzel im perfekten Butterfly-Schnitt in der Schutzpackung angeboten werden, die nur mehr portionsweise geklopft und paniert werden müssen.

Gleiches gilt für das vorgeschnittene Gulaschfleisch oder Geschnetzeltes sowie das Faschierte in unterschiedlichen Fettgehalten fürs Butterschnitzel und vieles mehr. Nicht zu vergessen die vielen speziellen Steak-Cuts. Für weitere Wünsche im Bedarfsfall aber einfach anfragen.







## Rezepte

Das Fleisch vom Kalb rosé Austria vereint die Vorzüge unterschiedlicher Kategorien. Es ist so zart wie eben nur Kalbfleisch, zugleich aber auch würzig und hat einen sehr eigenständigen, aber ausgesprochen mehrheitsfähigen Charakter. Sein Einsatzspektrum reicht daher von den Klassikern der Kalbfleischküche wie Schnitzel und Nierenbraten bis zu den Grillsteaks mit Knochen, aber auch völlig neuen Rezeptideen. Bei der Zubereitung ist es ebenso einfach zu behandeln wie gutes Rindfleisch. Es sollte beim Kurzbraten bzw. Grillen daher ebenfalls nicht übergart werden und braucht andererseits im Schmortopf ebenfalls Zeit, um sich zu entfalten.

# Rollbraten von der Kalbsschulter

Die Schulter des Kalb rosé eignet sich hervorragend, um daraus einen klassischen Rollbraten zu binden. Das können Sie entweder selbst übernehmen oder gleich fertig bei Ihrem Metzger ordern. Die Do-it-yourself-Methode hat den Vorteil, dass man in das Fleisch auch Aromaten wie Kräuter, Gemüse oder Speck mitwickeln kann, um dem Braten einen besonderen Touch zu geben. Auch salzen sollte man es bei dieser Gelegenheit.

Besonders zart wird das Fleisch, wenn man es in der ersten Garphase bei sehr niederen Temperaturen brät oder auch im BBQ-Smoker räuchert. Dann wird nämlich auch der Kollagenanteil butterweich.

## Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Schulter vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- Butterschmalz
- 4 Rosmarinzwige
- 750 g Fisolen
- 2 Rispen Kirschtomaten
- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz

## Zubereitung:

Die Schulter wird kräftig gesalzen, eventuell auch gefüllt und dann mit hitzefestem Küchengarn schön in Form gebunden. Diesen Braten lässt man in heißem Butterschmalz rundum schön Farbe nehmen, um ihn dann zusammen mit drei Rosmarinzwigen in Backpapier zu wickeln und bei 90°C auf dem Rost des Backrohrs etwa 5 Stunden langsam zu garen. Danach sollte der Braten eine Kerntemperatur von 58°C erreicht haben, wird ausgepackt und noch einmal auf den Rost gelegt. Die Ofentemperatur wird jetzt jedoch auf 200°C erhöht und das Fleisch weitere 40-60 Minuten knusprig braun gebraten. Vor dem Anschneiden ruht das Fleisch dann besser noch eine Viertelstunde auf dem Brett unter der Wärmelampe. Als Beilage empfehlen wir ein sommerliches Gemüse aus Fisolen, Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarin. Dafür werden die Fisolen in Salzwasser blanchiert und die Kirschtomaten mit den halbierten Knoblauchzehen und einem Rosmarinzwig in Olivenöl und Salz angeschmort.

Das Schulterscherzel vom Kalb rosé ist ein hervorragender Kandidat für Schmorgerichte. Denn es ist noch etwas zarter als jenes vom Rind, hat aber dennoch ein kräftiges Fleischaroma. Und auch das Kaliber ist groß genug für attraktive Tranchen. Von der Garzeit her braucht es vergleichbar lange, kann aber auch sehr gut sous vide vorbereitet werden.

# Schulterscherzel

## aus dem Schmortopf mit Oliven und Salbei

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Schulterscherzel vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1/8 l Süßwein (Eiswein, Marsala)
- 1 Wurzelwerk
- 6 Knoblauchzehen
- frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Salbei
- 3 EL getrocknete Tomaten
- 50 g schwarze Oliven
- 300 g Gnocchi
- 30 g Parmesanflocken
- Pfeffer

### Zubereitung:

Das Schulterscherzel kräftig salzen und in Olivenöl rundum anbraten, dann den Bratensatz mit dem Süßwein sowie etwas Wasser ablöschen. Fleisch und Saft mit dem zugeputzten und grob geschnittenen Wurzelwerk in einen Bräter setzen, den Knoblauch schälen und dazugeben, ebenso die Kräuter – je mehr, desto besser. Einen kleinen Teil der Kräuter zur Dekoration aufheben. Jetzt noch pfeffern und abdecken, dann bei 160°C im Ofen schmoren lassen. Dann und wann wenden bzw. mit Saft übergießen, bei Bedarf (aber nur schluckweise) mit Wasser auffüllen.

Die getrockneten Tomaten hacken und zusammen mit den schwarzen Oliven nach etwa 2 Stunden Garzeit zum Bratensaft geben und das Fleisch in diesem kräftigen Sud noch eine weitere halbe Stunde schmoren.

Das Schulterscherzel aus dem Bräter nehmen und auf einem Brett etwas ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Gnocchi in etwas Olivenöl anbraten, salzen und mit den Parmesanflocken schwenken. Auf einem Teller mit dem Bratensaft anrichten, Tranchen des geschmorten Fleisches darauflegen und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

# Tafelspitz sous vide mit Salbei und Nussbutter

Der Tafelspitz vom Kalb rosé ist nicht nur eine Idealbesetzung für den Schmortopf, sondern auch ein Geheimtipp für Steaks. Etwa als brasilianische „Picanha“ auf einem Spieß über Holzkohle oder als Roast-beef im Ofen.

Sein kurzfaseriges, mageres Fleisch eignet sich aber auch besonders für die Garung „sous vide“. Damit können Steaks mit einer sehr gleichmäßigen Garstufe vorbereitet und portionsweise „à la minute“ in der Pfanne finalisiert werden.

**Zutaten für 4 Portionen:**  
2 dicke Steaks vom Tafelspitz  
à 400 g vom AMA-Gütesiegel  
Kalb rosé Austria  
50 g Butter  
2 Salbeizweige  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung:

Da die fertig zubereiteten Steaks quer zur Faser in Tranchen geschnitten werden, ist es in diesem Fall besser, die 4-5 Zentimeter dicken Scheiben vor dem Vakuumieren längs zur Faser vom Tafelspitz zu schneiden. Was der speziellen Faserrichtung dieses Teilstücks übrigens ohnehin sehr entgegenkommt, das allzu gerne falsch tranchiert wird. Diese dicken Steaks kommen dann einzeln in einen Vakuumbeutel – jeweils mit einem Salbeizweig.

Die Butter wird mit einer kräftigen Prise Salz zu Nussbutter karamellisiert und dann unbedingt überkühlt, bevor man sie zu den Steaks in den Vakuumbeutel gießt. Im Wasserbad bei 56°C etwa 3,5 Stunden garen und dann im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung aufheben.

Zur Finalisierung werden die Steaks aus dem Beutel genommen und auf der Grillplatte in der Nussbutter flott fertig gebraten – erst auf der Fettseite, dann rundum. Dabei sollte das Fleisch außen knusprig und innen warm, jedoch seine Garstufe möglichst wenig verändert werden. Deshalb kann das Steak dann auch gleich ohne Rastphase tranchiert und serviert werden – denn es kann kein Saftverlust auftreten. Der Pfeffer kommt frisch und grob gemahlen auf das Fleisch.

Als Beilage haben wir hier einen Salat aus Jungspinat, Orangenfilets, Chilis und gerösteten Cashews mit einer Marinade aus Sweet-Chili-Sauce und Orangensaft angerichtet.

Die Kalbskrone ist quasi das Karree des Kalbes mit zugeputzten Rippenknochen. Wer es nicht so akkurat mag bzw. nicht auf das delikate, gut mit Fett durchzogene Fleisch an und zwischen den Knochen verzichten möchte, kann dieses natürlich auch dran lassen. Den ausgelösten Rückenlachs im Ganzen zu grillen wäre zwar vorteilhaft fürs Portionieren, aber irgendwie schade. Die Knochen geben nämlich in der Hitze des Grills oder Ofens sehr viel Geschmack an das Fleisch ab. Und der Braten sieht wirklich spektakulär aus.

# Kalbskrone mit Apfel und Maroni

## Zutaten für 5 Portionen:

1 Kalbskrone, ca. 2 kg vom  
AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria  
2 Rosmarinzweige  
2 EL Butterschmalz  
Salz  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung:

Die Krone anfangs nur großzügig salzen und dann zusammen mit ein paar Rosmarinzweigen in einem Bräter mit etwas Butterschmalz rundum anbraten. Danach erst kräftig pfeffern und bei mäßiger Temperatur bis zu einer Kerntemperatur von 60-62°C (Garstufe „medium“) im Ofen oder Grill auf einem Rost garen. Dabei dann und wann wenden bzw. mit dem Bratensaft aufgießen. Dafür wird der Bräter mit etwas Wasser aufgegossen und unter den Rost platziert.

Bei 150°C dauert der Garvorgang zirka 1,5 Stunden, bei 100°C etwa 2,5 Stunden. Die langsamere Methode hat den Vorteil, dass das Fleisch noch zarter und vor allem gleichmäßiger in der Garstufe wird. Da jedoch jedes Teilstück anders ist und jeder Ofen auch anders brät, empfehlen wir unbedingt die Verwendung eines Stichthermometers zur Kontrolle, um letzten Endes die gewählte Kerntemperatur punktgenau zu erreichen. In der anschließenden Rastphase von mindestens 10 Minuten zieht diese Kerntemperatur übrigens noch um 2 bis 3 Grad nach. Wer das Fleisch also nicht „well done“ haben möchte, sollte es rechtzeitig aus dem Ofen nehmen.

Als Serviervorschlag haben wir gegrillte Apfelspalten mit Salz und Butter, glasierte Maroni und Karotten gewählt, die ausgezeichnet zum würzigen Geschmack des Kalb rosé passen. Dazu empfehlen wir eine Salsa verde aus frischen Kräutern.

# Tomahawk Steak vom Grill

Der Begriff „Tomahawk Steak“ bezeichnet an sich ein dickes Rib Eye Steak, an dem der lange Rippenknochen wie der Stiel eines Indianerbeiles aussieht. Diese Steaks sind nicht nur wegen der spektakulären Optik, sondern auch ihres kräftigen Fleischaromas in der Grillszene überaus beliebt. Und mit dem würzigen Fleisch des Kalb rosé gibt es jetzt eine weitere, besonders edle Variante am Rost.

Nicht anders als ein Tomahawk Steak vom Ochsen oder der Kalbin will auch das langbestielte Rib Eye vom Kalb rosé am liebsten nur medium rare gebraten werden. Damit unterscheidet es sich gründlich vom Milchkalb-Steak bzw. -Kotelett, dem eher die Garstufe „medium“ steht.

## Zutaten für 4 Portionen:

2 dicke Tomahawk Steaks, je  
ca. 500 g vom AMA-Gütesiegel  
Kalb rosé Austria  
2-3 EL Rapsöl  
Fleur de Sel  
grob gestoßener, schwarzer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Vorgangsweise bei diesem prächtigen XL-Stielkotelett ist am Grill nicht viel anders als bei einem gut gereiften, dicken Rindersteak. Nur mit dem Unterschied, dass jenes vom Kalb rosé die gewünschte Kerntemperatur um einen Tick früher erreicht.

Also wird auch hier das Steak bereits mindestens eine gute Stunde vor dem Grillen kräftig gesalzen. Das entzieht dem Fleisch kaum Feuchtigkeit und verbessert später sogar die Saftigkeit des Steaks. Dann wird der Grill gut auf etwa 270-300°C vorgeheizt und der Rost etwas geölt. Vorzugsweise ist das ein Gusseisenrost mit breiten Stäben, denn das gibt die schönsten Grillmarkierungen.

Dann wird auch die Oberfläche des Steaks mit Rapsöl eingerieben, damit die Röststoffe auf dem Fleisch bleiben und nicht am Rost kleben. Der letzte Teil des langen Rippenknochens wird zudem mit etwas Alufolie umwickelt, damit er nicht beim Kontakt mit dem heißen Rost unschön verbrennt.

Nun wird das Steak kurz auf der Fettkante stehend angebraten, anschließend auf jeder Seite – je nach Dicke – drei bis vier Minuten gegrillt. Danach wird der Grill bei geschlossenem Deckel einfach abgedreht, um das Fleisch (mit einem Temperaturfühler darin) bei milder Hitze auf die Kerntemperatur von 58°C nachgaren zu lassen. In einem Kohlegrill geht dieser Temperatursturz nur schlecht, da kann man in ein Backrohr mit 100-120°C ausweichen. Angeschnitten wird das Steak natürlich erst nach einer kurzen, weiteren Rastphase.

Mit auf den Teller kamen bei uns ganze, im Grill gebackene Süßkartoffeln und geröstete Kräuterseitlinge, deren leichte Süße ausgezeichnet mit dem delikats-würzigen Fleisch des Kalb rosé zusammenpassen.



Der Kalbsnierenbraten ist ja der Feiertags-Klassiker schlechthin. Und er wird zumindest in Ostösterreich so gut wie immer mit Erbsenreis (alias: Risi Bisi) und Kopfsalat serviert.

Wir haben diesen Traditionsbraten aber aus dem Winterschlaf geholt und ihn zusammen mit Apfelholzspänen in einen Watersmoker gesteckt. Das passt ganz ausgezeichnet zur speziellen Fleischqualität des Kalb rosé und der feinen Kalbsniere, die mit dem Rauch sehr gut harmonieren.

Wer sich diesen Braten nicht selbst rollen und binden will, bekommt ihn auf Bestellung auch fix und fertig geschnürt.

# Kalbsnierenbraten aus dem Smoker

## Zutaten für 5-6 Portionen:

1 Kalbsnierenbraten,  
ca 2,5 kg vom AMA-Gütesiegel  
Kalb rosé Austria  
50 g Butter  
Salz, grob gemahlener Pfeffer

## Zubereitung:

Den Watersmoker (oder Kugelgrill) gut mit Holzkohlebriketts bestücken, auf sachte 110-120°C vorheizen, dann den Kalbsnierenbraten rundum mit zerlassener Butter einstreichen, salzen und mit grobem Pfeffer bestreuen. Das Fleisch auf dem obersten Rost platzieren und den Deckel schließen. Es darf übrigens ruhig Kühlschrank-kalt sein, denn dann nimmt es den Rauch besonders gut an. Jetzt erst eine Handvoll gut eingeweichte Holzspäne in die Glut geben, die sofort Qualm entwickeln werden. Wir empfehlen Apfelholz, es passt aber auch jedes andere milde Obstholz oder Erle. Tanninreiche Hölzer wie Eiche oder Mesquite hingegen sind für unseren Geschmack zu herb für dieses zarte Fleisch. Ein Rauchstoß reicht zur Aromatisierung übrigens völlig aus, den Rest der Garzeit verbringt der Braten dann ohne Rauch im Smoker bzw. Grill.

Nun 5-6 Stunden sachte bis zur gewünschten Garstufe im geschlossenen Grill durchziehen lassen. Bei einer Kerntemperatur von 72-74°C vom Rost nehmen und noch eine Viertelstunde vor dem Anschnitt rasten lassen. Als Beilagen empfehlen wir Safranreis mit Erbsen und Cashews sowie einen Blattsalat mit Avocados und Radieschensprossen. Eine pikante Kirschsauce mit Chillis setzt den fruchtigen Punkt auf das i.

*Für diese Zubereitung eignen sich am besten etwa 4 cm dicke Steaks aus dem Mittelstück des Lungenbratens. Da die Garstufen „medium rare“ bzw. „medium“ bei Kalbfleisch meist gegenüber „rare“ bevorzugt werden, empfiehlt es sich, das Fleisch nicht direkt aus dem Kühlschrank zu verarbeiten, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.*

# Filetsteak

## mit Spargel und Erdbeeren

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Filetsteaks vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria  
3-4 Thymianzweige  
2 EL Butter  
1/2 Bund weißer Spargel  
1/2 Bund grüner Spargel  
1 Handvoll frische Minze  
12 Erdbeeren  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel lediglich an den unteren Enden zuputzen und beides in Salzwasser blanchieren. Noch warm mit Salz, Olivenöl und grob gehackter Minze marinieren und überkühlen lassen. Dann mit frisch geschnittenen Erdbeeren und einer Prise grob gemahlenem Pfeffer finalisieren.

Die Steaks auf beiden Seiten gut salzen und mindestens eine halbe Stunde auf Raumtemperatur kommen lassen und inzwischen das Backrohr auf 120°C vorheizen. Dann in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Thymianzweige und die Butter hineingeben und etwas aufschäumen lassen, bevor die Steaks auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur darin gut gebräunt werden. Beim Braten das Fleisch immer wieder arroisieren – also mit der heißen Buttermischung übergießen.

Anschließend die Steaks im Ofen auf einen Rost setzen und auf eine Kerntemperatur von 53-55°C durchziehen lassen. Während der kurzen, anschließenden Rastphase unter der Wärmelampe steigt dieser Wert noch um 2-3 Grad.





# Gebackenes Schnitzel

## Wiener Klassik

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Schnitzel aus dem Kaiserleil  
(Oberschale) vom AMA-  
Gütesiegel Kalb rosé Austria  
Salz  
Pfeffer  
griffiges Mehl  
2 Eier  
Sodawasser  
2 EL Obers  
Semmelbrösel  
Butterschmalz

### Zubereitung:

Am Schnitzel entzünden sich Glaubenskriege, und das beginnt schon beim richtigen Klopfen. Während die einen auf das Plattieren mit dem glatten Eisen und womöglich noch einer Lage Folie auf dem Schnitzel schwören, nehmen die anderen lieber die geriffelte Seite eines klassischen Klopfers. Und beide haben recht. Denn während zartes Fleisch vom Filet das Plattieren braucht, ist kerniges Muskelfleisch besser mit den Waben des Klopfers auf die gewünschte Stärke von etwa 5 mm zu bringen. Aber nicht mit Gewalt, sondern durch viele sachte Schläge. Dann wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, bevor es zur Panier-Garnitur geht.

Manche Schnitzelspezialisten haben eine Sprühflasche an ihrem Mise en Place, und tatsächlich scheint es die Soufflier-Fähigkeit der Panier zu verbessern, wenn die Schnitzel etwas feucht sind, bevor sie im Mehl gewendet werden. Aber man sollte es damit nicht übertreiben, um ein Verklumpen zu vermeiden.

Zu den Eiern kommt ein kleiner Schuss Sodawasser sowie etwas Obers und eine Prise Salz, dann werden sie mit der Gabel versprudelt. Aber nicht zu lange, denn Eiweiß und Dotter sollen noch Schlieren ziehen – dann bleibt ihre Bindefähigkeit erhalten.

Die Qualität der Semmelbrösel ist ebenso essentiell. Deswegen mahlen sich manche Köche diese sogar selbst aus entrindetem, getrocknetem Weißbrot, um Geschmacksverfälschungen und Farbfehler auf der Panade zu vermeiden. Auf jeden Fall ist hier ein Geschmackstest angesagt, sonst hat man Kümmel und Laugen-Töne in der Panier. Paniert wird jedenfalls gründlich und lückenlos, aber ohne starken Druck, wie das oft zu beobachten ist.



Das echte Wiener Schnitzel wird aus Kalbfleisch gemacht, jenes vom Kalb rosé hat besonders viel Charakter. Immer aber sollte es quer zur Faser aus der Schale geschnitten werden, die besonders schöne und zarte Schnitzel liefert. Die klassische Garnitur besteht aus Zitrone, einem Sardellenfilet und frittiertes Petersilie. Sowie natürlich Erdäpfel- und/oder Vogersalat. Das mit den Preiselbeeren oder Ketchup zum Schnitzel ist für Puristen allerdings ebenso eine Sünde wie „Tunke“ auf der Panade – aber trotzdem sehr beliebt.



Ein zu fest angedrückter Paniermantel hat keine Chance mehr, sich in der Pfanne vom Fleisch zu lösen, wie wir das wollen.

Das Backfett ist Geschmackssache. Wir nehmen in der Pfanne gerne Butterschmalz, in der Fritteuse neutrales Maiskeimöl. Während das Frittieren natürlich die einfachere Lösung ist, gelingt das perfekte Soufflieren nur in der hochwandigen Pfanne. Dort kann man das Schnitzel nämlich durch kleine, kreisförmige Bewegungen ständig auf Trab halten, wobei das heiße Fett permanent über die Panier schwappt. So entstehen die schönen, knusprigen Wellen, die ein gut paniertes Schnitzel auszeichnen. Wichtig ist in jedem Fall eine konstante Backtemperatur von 170-180°C.

#### Noch ein Tipp zum Salat:

Anstelle der üblichen rohen Zwiebelwürfel kann man zum Erdäpfelsalat auch „Pink Onions“ servieren. Dafür werden Scheiben von der roten Zwiebel mit einem kochend heißen Sud aus Essig, Zucker, Salz und Wasser übergossen und verbringen dann eine Nacht im Kühlschrank. Geschmack und Optik sind umwerfend. Und zum Vogersalat passt im Sommer besonders gut ein Dressing aus frischen Himbeeren und Himbeeressig.

Der Herzzapfen, auch Nierenzapfen oder Onglet genannt, ist zwar langfaserig, aber hocharomatisch. Und richtig zubereitet sowie dünn tranchiert werden diese Fasern so kurz geschnitten, dass das Fleisch sehr angenehm zu essen ist. Als Gemüse haben wir bei diesem Rezept übrigens auch Giersch mit an Bord, das einst eine beliebte Gartenpflanze war, jetzt jedoch leider oft nur mehr als hartnäckiges Unkraut wahrgenommen wird. Wer keinen jungen Giersch findet, kann aber auch anderes zartes Blattgemüse verwenden.



# Herzzapfen in der Papillote

## Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Herzzapfen vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 1 EL Senf
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Karotten
- 2 Gelbe Rüben
- 1/2 Knollensellerie
- 1/2 Bund Jungzwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Handvoll Giersch (oder junger Spinat)
- 1 Handvoll Erbsenschoten
- 4 Rosmarinzweige
- frischer Majoran
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen, währenddessen das Wurzelgemüse zuputzen und in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl und 1 TL Salz vermischen, dann auf zwei Lagen Backpapier legen und dieses oben leicht zu einer Papillote zusammenfalten und mit einer Rouladennadel fixieren. Auf einem Bräter in den Ofen schieben und 20 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Herzzapfen gut salzen und rundum in etwas Olivenöl anbraten. Dann aus der Pfanne heben, überkühlen lassen und mit dem Senf einstreichen. Die Papillote aus dem Ofen holen, öffnen und Jungzwiebeln, Lauch, Giersch, Erbsenschoten und zuletzt das Fleisch auf das angeschmorte Gemüse betten. Die Kräuter dazulegen, mit etwas Olivenöl beträufeln und dann das Papier wieder verschließen. Weitere 15 Minuten im heißen Ofen schmoren.

Zum Servieren das Fleisch entlang der mittleren Sehne teilen und diese entfernen. Noch heiß quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und auf dem Gemüse anrichten. Dazu passen sehr gut gegrillte Süßkartoffelscheiben.

# Zürcher Geschnetzeltes mit Kräuterseitlingen

Das Zürcher Geschnetzelte – oft in Begleitung von Berner Rösti – ist so schweizerisch wie Emmentaler und das ebenso löchrige Bankgeheimnis. Dieses Gerichtes besondere Würze liegt in seiner Kürze – nämlich der des Sautierens. Das klein geschnittene Kalbfleisch soll damit seinen Charakter bewahren, daher kommen nur besonders zarte Teilstücke in Frage.

Das kann ein Filet sein, aber genauso gut kann man die Steakhüfte für dieses Vorhaben verwenden. Und statt der Champignons haben wir für die Sauce ein paar Kräuterseitlinge eingekauft – die sind noch etwas edler und fleischiger im Geschmack.

## Zutaten für 4 Portionen:

800 g Steakhüfte vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria  
Butterschmalz  
1 EL Mehl  
1 Zwiebel  
3 EL glattblättrige Petersilie  
200 g Kräuterseitlinge  
1/8 l Weißwein  
1/4 l Sauerrahm  
1/8 l Rindsuppe  
1 EL Maisstärke  
Salz, Pfeffer  
1 EL geriebene Zitronenschale

## Zubereitung:

Zwiebel kleinwürfelig schneiden, Petersilie fein hacken, Pilze grobblättrig schneiden.

Das Fleisch von den Bindehäuten befreien und quer zur Faser in mundgerechte, dünne Scheiben schneiden, salzen und mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz portionsweise kurz anrösten und dann gleich wieder aus der Pfanne heben.

Im Bratensatz die Zwiebel glasig rösten, dann die Pilze etwas mitrösten lassen. Mit dem Wein ablöschen und reduzieren lassen. Die Maisstärke mit der kalten Suppe und dem Sauerrahm anrühren und dann zur Sauce geben. Einige Minuten kochen und quellen lassen, dann die Petersilie und die geriebene Zitronenschale dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hitze reduzieren und das Fleisch in der Sauce nur mehr warm ziehen lassen.

Als Begleitung empfehlen sich Rösti, aber auch Spätzle, frische Pasta oder Reis. Und als Salat haben wir ein Endivienherz und halbierte Physalis mit Granatapfelsaft und -kernen mariniert.

Das Kalbsvögerl rosé ist ja eigentlich nichts anderes als eine ausgelöste und dann wieder in Form gebundene Kalbsstelze – also das juvenile Stadium eines Rinder-Wadschinkens. Ähnlich wie dieser ist auch dieses durchtrainierte Teilstück reichlich mit Sehnen durchzogen, die sich erst im Laufe eines langen Garprozesses zu weicher, saftiger Gelatine verwandeln. Und keine Zubereitungsart ist für diesen Effekt besser geeignet als ein mehrstündiges Barbecue bei milden Temperaturen und ebenso mildem Rauch von Obsthölzern. Alternativ dazu kann man den Braten natürlich auch bei Niedertemperatur im Ofen garen und auf den Rauch verzichten.

Füllt man dieses Vögerl dann auch noch mit feinen Pilzen und Kräutern, wird aus dem preiswerten Teilstück ein echter Festtagsbraten.



## Kalbsvögerl mit schwarzen Trüffeln

### Zutaten für 4-5 Portionen:

- 1 ausgelöste Stelze (ca. 2 kg) vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 2 Sommertrüffeln
- 2 EL Butter
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Die ausgelöste Kalbsstelze innen salzen und pfeffern, dann mit den Butterflocken und den in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln belegen. Mit Küchengarn binden – die Form der Stelze erinnert im Idealfall am Ende an ein Hühnchen (deswegen Vögerl). Mit Rapsöl einreiben, dann auch außen kräftig salzen.

Gegart wird das Kalbsvögerl nun bei indirekter, verhaltener Hitze von ca. 120°C auf dem Grill oder im Ofen. Ob mit oder ohne Räucherchips ist Geschmackssache, aber übertreiben sollte man es mit dem Rauch hier auf keinen Fall. Spätestens nach 4 Stunden ist das Fleisch weich und hat eine Kerntemperatur jenseits der 75°C. Nun kann man es noch einmal mit Fett bepinseln und bei höherer Temperatur (160-180°C) Farbe nehmen lassen. Am Schluss das Fleisch vor dem Anschnitt noch gut 10 Minuten am Brett ruhen lassen.

Zu dem trüffeligen Kalbsvögerl passen beispielsweise gebratene Kipflerkartoffel und Grünkohl.

Das italienische Traditionsgericht „Ossobuco“ bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“. Und tatsächlich ist der Markknochen der Kalbsstelze essentiell für den besonderen, intensiven Geschmack des Schmorfleisches.

Zur Vorbereitung werden die Hachsen quer zum Knochen in vier bis fünf Zentimeter dicke Beinscheiben geschnitten – am besten tiefgekühlt, da sie dann formstabil und gleichmäßig sind. Je nach Größe sind 1 bis 2 Scheiben pro Portion zu kalkulieren.

# Ossobuco traditionale

## Zutaten für 4 Portionen:

4-6 Beinscheiben von der Kalbsstelze vom AMA-Gütesiegel  
Kalb rosé Austria  
3 EL Mehl  
Butterschmalz  
Karotten  
Gelbe Rüben  
Petersilwurzel  
Staudensellerie  
4 Schalotten  
3-4 Knoblauchzehen  
2 Fleischtomaten  
1 Zitrone  
2 EL Tomatenmark  
1/4 l Weißwein  
1/2 l Kalbsfond oder Rindsuppe  
2 Rosmarinzwige  
Salz, Pfeffer

## Zutaten Gremolata:

Schale einer halben Zitrone  
1/2 Bund Petersilie  
2 Sardellenfilets  
Zitronensaft  
Olivenöl

## Zubereitung:

Das Wurzelwerk schälen und grobwürfelig schneiden, den Staudensellerie ebenfalls in gröbere Stücke schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und halbieren, die Fleischtomaten würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Dann werden die Beinscheiben gesäubert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in etwas Mehl gewendet, anschließend beidseitig mit Butterschmalz im Bräter angebraten. Jetzt aus dem Bräter heben und in dem Bratensatz das gewürfelte Gemüse und das Tomatenmark mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und dem Fond bzw. der Suppe auffüllen. Etwas Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rosmarinzwige und die Beinscheiben in den Bräter legen und zugedeckt bei 160°C weich schmoren.

## Gremolata:

Für die Gremolata die Schale einer halben Zitrone reiben und Petersilie sowie Sardellenfilets fein hacken. Mit etwas Zitronensaft und Olivenöl anrühren.

# Saltimbocca von der Fledermaus

**Zutaten für 2 Portionen:**  
4 Stk. Fledermaus vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria  
8 Salbeiblätter  
4 Scheiben Parmaschinken  
frischer Pfeffer aus der Mühle  
1/8 l Trockenbeerenauslese  
Salz, Pfeffer

**Traubenragout:**  
1 Handvoll kernlose, weiße Trauben  
2 EL Verjus oder Balsamico weiß  
1 TL Zucker  
8 Cocktailkirschen

**Zubereitung:**

Die Trauben halbieren und mit dem Verjus (oder auch weißem Balsamessig), etwas Wasser, dem Zucker und einer Prise Salz in einem kleinen Stieltopf kurz aufkochen lassen. Dann vom Feuer nehmen, durchrühren und abkühlen lassen. Am Schluss die halbierten Cocktailkirschen untermengen.

Die Fledermäuse salzen und pfeffern, beidseitig auf der mittelheißen Plancha oder Pfanne (bei etwa 250°C) jeweils zwei Minuten anbraten und danach auf ein Brett legen. Mit Salbeiblättern belegen und jeweils mit einer zur Binde gefalteten Rohschinkenscheibe umwickeln, mit Rouladennadeln oder Zahnstochern fixieren. Das Fleisch nun knusprig fertig braten und auf dem Teller anrichten. Den Bratrückstand mit dem Süßwein ablöschen, die entstandene Sauce über das Fleisch träufeln. Mit dem Traubenragout und geröstetem Weißbrot servieren.

Für diesen Rezeptvorschlag haben wir das Prinzip der „Saltimbocca a la romana“ aufgegriffen – einem Klassiker der italienischen Kalbfleischküche –, nehmen dafür aber keine kleinen Fleischschnittelchen, sondern gleich die ganze, handtellergroße Fledermaus, die wir zusammen mit Salbeiblättern mit dünnen Scheiben eines Parmaschinkens umwickeln. Zur Garnitur empfehlen wir ein frisches Traubenragout sowie als Extra-Tipp ein paar halbierte knallrote Cocktailkirschen, die der Süßweinsauce mit ihrem Mandelaroma einen sehr interessanten Kick verleihen.

Das Kalbsbutterschnitzel ist ja weder aus Butter noch ein Schnitzel, sondern die Nobelversion des deftigeren Fleischlaberls. Denn Basis dieses Wiener Traditionsgerichtes sind hochwertiges, fein faschierendes Kalbfleisch mit wenig Bindegewebe und ein kräftiger Schuss Obers. Dafür ist beim Butterschnitzel eine Sauce unverzichtbar, die aus dem – mit Fond abgelöschten – Bratrückstand mit kalter Butter in der Pfanne montiert wird.

# Kalbsbutterschnitzel mit Blau

## Zutaten für 4 Portionen:

600 g mageres Kalbfleisch von der Schulter vom AMA-Gütesiegel  
Kalb rosé Austria  
1 Semmel  
1/4 l Milch  
1 Ei  
ca. 60 ml Obers  
1 TL Salz  
Muskatnuss  
weißer Pfeffer  
1 Zitrone  
Semmelbrösel  
3 EL Butterschmalz  
30 g kalte Butter  
100 ml Kalbsfond

## Zubereitung:

Die Semmel in der Milch einlegen, bis sie vollgesogen ist. Danach gut ausdrücken und mit dem Kalbfleisch fein faschieren. Das Ei, Obers, Salz, etwas geriebene Muskatnuss, weißen Pfeffer und frisch geriebene Zitronenschale dazugeben und die Masse gut vermischen, dann abschmecken.

Um die richtige Konsistenz für formbare Laibchen zu bekommen, werden so lange kleine Mengen Semmelbrösel eingearbeitet, bis die Masse dafür fest genug ist. Dann mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen, wobei sich die Masse weiter verfestigt.

Dann flache, ovale Laibchen formen und im Butterschmalz bei mittlerer Hitze herausbraten, dann herausnehmen und warmstellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Kalbsfond ablöschen und mit kalten Butterstücken montieren. Die Butterschnitzel wieder hineinsetzen und noch etwas ziehen lassen.

Zu diesen Edel-Laberln passt natürlich immer Erdäpfelpüree – das in unserem Fall mit einer Handvoll pürrierter Tiefkühl-Heidelbeeren eine sehr attraktive Farbe und eine fruchtige Note erhalten hat.



# Feines Kalbsgulasch von der Schulter

**Zutaten für 4 Portionen:**  
1 kg Kalbfleisch von der Schulter  
oder der Stelze vom AMA-  
Gütesiegel Kalb rosé Austria  
1 große Zwiebel  
4 EL Butterschmalz  
30 g Paprikapulver Rubino (edelsüß)  
1 EL Tomatenmark  
1/2 l kaltes Wasser  
1 Zitrone  
1 EL Kartoffelstärke  
1 Becher Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Das Fleisch von den Bindehäuten befreien und in 3-4 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel feinkwürfelig hacken und im Butterschmalz langsam glasig rösten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten lassen, dann sofort mit kaltem Wasser ablöschen.

Jetzt das Fleisch dazugeben und mit Wasser (oder Rindsuppe) so auffüllen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Auf kleiner Flamme weich kochen. Dann das Fleisch herausheben und den Gulaschsaft mit der geriebenen Schale und etwas Saft der Zitrone würzen. Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und ebenfalls zum Gulaschsaft geben. Gut durchkochen lassen, dann mit dem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder dazugeben und noch etwas im Saft ziehen lassen.

Jede Portion mit einem großen Klecks Sauerrahm, einer Prise Paprika und Petersilie anrichten. Dazu passen Nockerl oder auch eine frische, resche Handsemmel.

# Veltlinerbeuschel mit Julienne-Gemüse

## Zutaten für 8-10 Portionen:

- 1 Kalbslunge, ca. 1,5 kg und
- 1 Kalbsherz, ca. 1,2 kg vom  
AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 2 Karotten
- 2 Gelbe Rüben
- 100 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel

- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 3 Thymianzweige
- 2 gestrichene TL Salz

## Zutaten für die Sauce:

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Essiggurkerl
- 20 g Sardellenfilets
- 30 g eingelegte Kapern
- 70 g Butterschmalz
- 50 g Mehl
- 1/4 l Grüner Veltliner
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Estragonsenf
- 125 g Crème fraîche
- 2 TL getrockneter Majoran
- Saft und abgeriebene Schale  
einer halben Zitrone
- Schnittlauch
- Julienne vom Wurzelwerk
- 3 EL Gulaschsaft
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Lunge und Herz ordentlich wässern. Karotten, Rüben und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel wird lediglich halbiert.

Die Lunge mit der Bratengabel mehrfach einstechen, mit dem Herz, dem Gemüse und den Gewürzen in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Mit einem schweren Deckel (z.B. aus Gusseisen) das Fleisch so beschweren, dass es während des Kochens mit Wasser bedeckt bleibt. Die Lunge etwa eine Stunde kochen, das Herz braucht mindestens eine halbe Stunde länger, bis es weich wird.

Lunge und Herz danach jeweils in kaltem Wasser abschrecken, den Kochsud durch ein feines Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen lassen.

Für die Sauce Zwiebel, Knoblauch, Essiggurkerl, Sardellenfilets und Kapern fein hacken. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und darin das Mehl anschwitzen. Die gehackten Zutaten kurz mitbraten, Tomatenmark und Senf einrühren und dann mit 1,5 l des reduzierten Kochsuds sowie dem Weißwein aufgießen. Majoran und die geriebene Zitronenschale dazugeben, dann die Sauce gut 30 Minuten auf kleiner Flamme einkochen lassen.

Lunge und Herz in feine Streifen schneiden und mit allen Zutaten außer dem Gulaschsaft in die Sauce geben.

Das Beuschel noch 20 Minuten lang auf kleiner Flamme ziehen lassen. Mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Sudreduktion abschmecken.

Wurzelwerk in feine Streifen schneiden und kurz in stark gesalzenem Wasser blanchieren.

Das Beuschel mit Gemüse-Julienne und Schnittlauch anrichten, mit etwas Gulaschsaft beträufeln und mit gerösteten Serviettenknödeln servieren.

Die Kalbsleber sollte vor der Verarbeitung unbedingt enthäutet und von den Blutgefäßen befreit werden. Die Garzeit ist möglichst knapp zu wählen, damit die Leber nicht zu fest wird. Tipp für die Polenta: Mit fein gekörntem Grieß wird sie cremiger.



# Sautierte Kalbsleber mit cremiger Polenta

## Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kalbsleber vom  
 AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- Preiselbeeren
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Mehl
- 2 EL Butter
- 3 Thymianzweige
- 2 EL Balsamico rot
- 1/16 l Portwein rot
- Zucker
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Für die Polenta:

- 1 l Wasser
- 1 TL Salz
- 250 g Maisgrieß

## Zubereitung:

Das Wasser mit dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen und den Maisgrieß langsam einrühren. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei öfters umrühren. Danach noch 10-15 Minuten ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln der Länge nach halbieren und mit einer Prise Zucker und Salz in etwas Butter in einer Pfanne glasig anrösten, dann herausnehmen.

Die Leber in kleine Scheiben schneiden, diese salzen und pfeffern sowie auf einer Seite mit Mehl bestäuben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leberscheiben mit der bemehlten Seite nach unten einlegen, kurz anbräunen und dann gleich wenden. Nun die Leber weiterbraten, bis der Saft an ihrer Oberfläche klar wird, dabei mehrmals mit dem Bratfett übergießen. Herausnehmen und ruhen lassen.

Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und die Thymianzweige dazugeben. Mit Balsamicoessig und Portwein ablöschen und etwas einreduzieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit kalter Butter montieren. Die Leber wieder in den Saft legen und vor dem Servieren noch einmal kurz heiß werden lassen.



# ARTIKELLISTE

## vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria

Auszug aus der Artikelliste – alle Angaben ohne Gewähr.

Kalb halbiert	Schulter ohne Knochen
Kalbsschlögel	Schulter dick
Kalbspistole	Schulterschmelze
Kalbsrücken mit Knochen	Schulterschmelze mit Knochen
Kalbsbrust mit Knochen	Spare Ribs
Kalbsschulter wie gewachsen	Stelze vordere Ladenschnitt
	Stelze hintere
	Stelze hintere o. Kniekehle
Brust ohne Knochen	Ossobuco geschnitten
Brust untergriffen	Tafelspitz
Filet ohne Kette Ladenschnitt	Vögerl
Fledermaus	Kniekehle
Fricandeau	Weißes Schmelze
Hals mit Knochen	
Hals ohne Knochen	T-Bone Steak
Herzspitzen	Porterhouse Steak
Hüferschwanzel	Club Steak
Krone	Tomahawk Steak
Mageres Meisel	Kotelett geschnitten
Nierenbraten	
Nuss	Kalbfleisch I (VAF 10% Fett)
Rollbraten	Kalbfleisch II (VAF 20% Fett)
Rücken o. Knochen Ladenschnitt	Schalendeckel
Rücken o. Knochen 2 Rippen	
Rückenfilet	Geschnetzeltes
Rückenfilet entvliert	Schnitzel geschnitten
Schale mit Deckel	Schalenschnitzel geschnitten
Schale ohne Deckel	Medaillons geschnitten
Schale ohne Deckel entvliert	Gulasch geschnitten
Schlussbraten	Innereien (diverse)
Steakhüfte	



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

## Die Vorteile

Das AMA-Gütesiegel-Qualitätsfleischprogramm **Kalb rosé Austria** ist ein echter Gamechanger im österreichischen Kalbfleisch-Premiumsegment, denn es steht für ...

- selektiertes Kalbfleisch aus der Region.
- Topqualität mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis.
- kurze Transportwege.
- 100%ige Absicherung von Qualität und Herkunft durch das AMA-Gütesiegel.
- Reduktion von Kalbfleischimporten.
- neue Gerichte und neue Differenzierungsmöglichkeiten für die Gastronomie.
- einfache Möglichkeit für transparente Auslobung der Herkunft auf der Speisekarte.
- hohe Akzeptanz bei den Gästen – Genuss der besonderen Art.
- ein völlig neues Kalbfleischerlebnis.





# Kalbrose

## IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber:

ARGE Rind eGen

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Tel. +43 732/922 822, Fax DW 1900

[www.kalbrose.at/amagsinfo](http://www.kalbrose.at/amagsinfo)

© 2021 by ARGE Rind eGen

Fotos: ARGE Rind, EZG Gut Streitdorf, AMA, Grillzeit

Diese Broschüre dient ausschließlich dem privaten Gebrauch bzw. Informationszwecken. Die Inhalte der Broschüre wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, der Medieninhaber übernimmt jedoch keine Haftung oder Gewähr für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Zuverlässigkeit, insbesondere im Hinblick auf gesundheitliche Folgen oder Verträglichkeiten. Angaben zu gesundheitlichen oder medizinischen Themen stellen keinen Ersatz für die Beratung durch einen Arzt oder Apotheker oder einen anderen Vertreter von Heilberufen dar. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.