

Eurogast: Wir lieben Fleisch Und bei Schwein kommen wir so richtig ins Schwärmen

Schweinefleisch ist nicht nur in der österreichischen Küche die beliebteste Fleischsorte, auch international weiß das kompakte, kräftig rosa gefärbte Fleisch zu überzeugen. Ob in der traditionellen oder modernen Küche, ob zum Kochen oder Braten, Schweinefleisch ist vielseitig einsetzbar und schmeckt hervorragend. Erleben Sie mit Eurogast Schweinefleischgenuss vom Feinsten!

Mit einem pro Kopf Verbrauch von mehr als 50 Kilogramm pro Jahr liegt Schweinefleisch deutlich vor allen anderen Fleischsorten in Österreich. Lediglich in der Spitzengastronomie fristete es lange Zeit ein Außenseiterdasein. Aufgrund des aktuellen Trends in der Schweinezucht, könnte sich dieser Umstand aber sehr schnell ändern. War es jahrzehntelang oberstes Gebot, möglichst mageres Schweinefleisch zu züchten, so legt man heute wieder höchste Priorität auf eine ausgewogene Fettmarmorierung und somit auf den Geschmack. So empfiehlt sich zum Einläuten der Grillsaison ein saftiges Schweinefilet vom Eurogast Fleischermeister, beim dem auch Spitzköche ins Schwärmen kommen. Durch seinen gleichmäßigen Fettanteil entwickelt es sich zu einer wahren Gaumenfreude am Grill.

Gesünder leben mit Schweinefleisch

Kaum jemand denkt bei gesunder Ernährung an Fleisch – doch das vielseitig einsetzbare Produkt kann auch im Gesundheitssektor punkten. Schweinefleisch spielt in der biologischen Wertigkeit eine besonders wichtige Rolle. Es erreicht einen Wert von 85, was bedeutet, dass der menschliche Organismus aus 100 Gramm tierischem Eiweiß 85 Gramm Körpereiwweiß bilden kann. Damit liegt das Schwein in punkto Gesundheit im absoluten Spitzenfeld, noch vor dem Rindfleisch (Wertigkeit 80). Schweinefleisch ist darüber hinaus neben Vollkornprodukten eine reichhaltige Quelle für das ausgesprochen wichtige Vitamin B1, das unsere Nerven vor Schäden schützt und die Konzentration fördert. Schon eine Portion von 150 Gramm Schweinefleisch deckt mehr als 2/3 der täglich empfohlenen Menge.

Schweinefleisch durch und durch

Medium, blutig oder lieber doch gut durch? Beim Schweinefleisch muss man sich dieser Qual der Wahl gar nicht erst annehmen, denn es sollte ausschließlich gut durchgebraten serviert werden. Brät man es mit Kümmel und Lorbeer, wird das Schweinefleisch nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch noch sehr bekömmlich. Für eine orientalische Note wird mit Nelken oder Koriander gewürzt. Ausgefallenerere Geschmackskombinationen beinhalten zum Beispiel Zimt, Anis oder auch Muskatnuss. Beim Würzen von Schweinefleisch ist daher durchaus Kreativität gefragt. Aber auch hier gilt wie so oft: Weniger ist manchmal mehr! Beschränken Sie sich bei der Auswahl lieber auf zwei Gewürze und probieren dafür mehrere Variationen bei der Zubereitung aus. Ein Highlight ist auch die Zubereitung von Schweinefleisch süß-sauer, denn zu keiner anderen Fleischsorte passt dieses Arrangement so gut wie zum Schwein. Der Phantasie der Köche sind dabei kaum Grenzen gesetzt – sei es mit Honig oder frischen Früchten wie Mango und Ananas.

Alles fein – vom Schwein

Das edelste Teil des Schweins ist der Schlögel – ein ausgesprochen mageres, sehnenfreies und daher auch sehr beliebtes Stück Fleisch. Im Schlögel sitzt das Kaiserteil, das sich hervorragend für die Zubereitung von Schweineschnitzel eignet und daher oft auf österreichischen Speisekarten zu finden ist. Zu den teuersten Teilstücken des Schweins zählen das Filet, das Kotelett und auch die Lende. Alle sind relativ mager und dadurch ideal fürs Kurzbraten geeignet. Das Filet läuft dabei sowohl als Medaillon als auch am Spieß zur höchsten Genussform auf.

Schweinsbraten – ein moderner Klassiker

Der klassische Schweinsbraten steht heute nur mehr vergleichsweise selten auf dem Speiseplan von Privathaushalten und Gastronomiebetrieben. Es ist aber schwer vorstellbar, dass jemand, der einmal einen perfekten Sonntagsbraten genossen hat, diesem österreichischen Klassiker widerstehen kann. Am allerbesten gelingt das traditionelle Gericht aus der Schulter des Schweins zusammen mit der Schwarte. Wenn man seinen Braten dann zusätzlich noch mit Salzwasser oder Bier übergießt, entsteht eine perfekte Natursoße. Im traditionellen Genussranking steht der Braten jedenfalls weit oben und sollte daher auch in den Küchen wieder öfter Einzug finden.

Hervorragende Qualität

Die Eurogast Fleischermeister garantieren stets die beste Qualität und achten darauf, dass für jeden das passende Stück zur Verfügung steht. Dabei geben sie gerne Tipps und die rasche und einwandfreie Lieferung versteht sich dabei von selbst. Bestellen Sie also ihr Lieblingsstück vom Schwein am besten frisch bei Ihrem Eurogast Betrieb Ihres Vertrauens. Für alle die noch mehr zum Thema Schweinefleisch wissen wollen: Sie sind nur einen Klick davon entfernt – www.wirliebenfleisch.at. Denn Sie wissen ja: Fleisch ist unsere Leidenschaft!

