

Eurogast: feinster Kalbfleischgenuss

Zartrosa mit einer feinen Marmorierung – genau so sieht das perfekte Stück vom Kalb aus, und genau so bekommen es Eurogast Kunden vom Fleischermeister ihres Vertrauens bei allen zehn Eurogast Betrieben. Damit ist ein hervorragender Kalbfleischgenuss garantiert, egal, was daraus gezaubert wird.

Das rosa bis hellrote Fleisch wird durch optimale Lebensbedingungen und gute Ernährung der Tiere erreicht. Durch die Haltung auf Stroh und genügend Bewegungsfreiraum kommt es zur Einlagerung von Eisen in die Muskeln, was zur gewünschten Fleischfärbung führt. Kalbfleisch ist geschmacklich milder und zurückhaltender als Rindfleisch. „Es ist ideal für figurbewusste Esser, da 100 Gramm mageres Kalbfleisch im Durchschnitt gerade einmal 92 Kalorien haben. Es enthält außerdem hochwertiges Eiweiß, Mineralien und Spurenelemente wie etwa Kalium sowie viele Nährstoffe – von Vitamin A bis Zink“, weiß Fleischermeister Christian Meinhardt von Eurogast Riedhart.

Minimale Garzeit, maximaler Genuss

Prinzipiell liefert das Kalb dank seiner zarten Konsistenz die meisten Teilstücke zum Kurzbraten. So braucht ein halbes Kilo Kalbfleisch nur rund 30 Minuten, bis es gar ist. Doch auch alle anderen Zubereitungsarten lassen das hervorragende Eurogast Kalbfleisch auf dem Teller glänzen. Ein Tipp für alle Feinschmecker von Fleischermeister Christian Meinhardt: Ein besonderes Schmankerl ist das Tiroler Milchkalbl mit kontrollierter Herkunfts- und Qualitätsgarantie.

Alles Schnitzel, oder was?

Keine Frage – ein original Schnitzel vom Kalb mit goldgelber, knuspriger Panier lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Dafür pariert der Eurogast Fleischermeister ein Stück vom Schlögel – dem besten Teilstück des Kalbs – und empfiehlt, es nur mit einem glatten Plattireisen oder auch dem Handballen flach zu drücken. So bleibt die natürliche Faserstruktur erhalten und das Fleisch bleibt schön saftig.

Doch der Wirtshausklassiker ist nur eine von vielen Zubereitungsmöglichkeiten: egal ob süß oder scharf, mild oder herzhaft, ob harmonische Curry-Mischung oder „altbewährter“ Senf – zum Kalb lässt sich vieles kombinieren. Wie man das kurzfasrige Fleisch letzten Endes auch zubereitet: Es erfreut sich besonderer Zartheit und zergeht förmlich auf der Zunge. Vielleicht heißt deshalb eines der bekanntesten Kalbfleischgerichte übersetzt „Spring in den Mund“ – nämlich das mit Rohschinken und Salbeiblatt bezaubernde Saltimbocca.

Auf www.wirliebenfleisch.at gibt es mehr Informationen über das delikate Kalbfleisch von Eurogast sowie hervorragende Rezepttipps zum Nachkochen.