TAFELSPITZSÜLZE

Zutaten *(für 4 Personen)*

400 g Tafelspitz oder
anderes gekochtes Rindfleisch
350 ml Suppenbrühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe)
1 Lorbeerblatt
2 Stiele Petersilie
2–3 EL Weißweinessig
je 50 g klein gewürfelte Karotten, Knollensellerie, Lauch
10 Blätter weiße Gelatine
Salz, Pfeffer, Zucker
4 Gewürzgurken
1 Tomate
2 hartgekochte Eier

Zubereitung *(35 Min. plus Kühlzeit mindestens 6 Stunden)*
Den kalten Tafelspitz in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Suppenbrühe mit Lorbeer, Petersilie, 1½ EL Salz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Kräuter entfernen. Karotten, Sellerie und Lauch darin bissfest kochen und herausnehmen. In der lauwarmen Fleischsuppe die ausgedrückten Gelatineblätter auflösen und mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den vorbereiteten Tafelspitz mit dem gekochten Gemüse in 4 tiefe Schalen schichten und mit einem Gewürzgurkenfächer, 1–2 Tomatenscheiben und einer Eierhälfte garnieren. Mit dem Sud alles bedecken und mindestens 6 Stunden abkühlen lassen.

Tipp: Mit Zwiebelringen, frischer Kresse, Rotweindressing oder Kräutervinaigrette servieren. Passt auch gut zu Bratkartoffeln.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:
www.gq-bayern.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.alp.bayern.de

2. Auflage, 06/2015, Best.-Nr. xxxx, alp Bayern, Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern · Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, E-Mail: info@alp.bayern.de, www.alp.bayern.de · Bildnachweis: Bayerisches StMELF; thinkstock
Gestaltung: CUBE Werbeagentur GmbH, München · Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH, Stamsried

GUT ZU WISSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT!

FEINSAUERE DELIKATESSEN & GEMÜSEKONSERVEN

„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR FEINSAUERE DELIKATESSEN UND GEMÜSEKONSERVEN

GUT ZU WISSEN,
WAS AUF DEN TISCH KOMMT …

Wenn Sie bei feinsaueren Delikatessen – wie z. B. Gewürzgurken, Sauerkraut, Rote Bete etc. – auf Frische und Qualität Wert legen und wissen wollen, woher sie kommen, dann achten Sie auf **das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“!**

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN BAUERN UND ERZEUGERN

- Gemüse zu 100 % in Bayern erzeugt
- Gemüse zu 100 % in Bayern gelagert, verarbeitet und abgepackt
- Stufenübergreifender Herkunftsnachweis

MEHR TRANSPARENZ

- Aufzeichnungspflicht und Kontrolle bei landwirtschaftlichen Betrieben, Abpackern, Be-/Verarbeitern, Händlern
- Eindeutige Kennzeichnung der GQ-Bayern-Ware
- Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

MEHR SICHERHEIT DURCH EIN DREISTUFIGES KONTROLLSYSTEM

- Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- Staatliche Systemkontrolle

KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT

- Aus der Region – für die Region
- Verbot der Klärschlammausbringung
- Festgelegte Höchstnitratgehalte
- Vorgabe spezifischer Lagertemperaturen

Ausführliche Infos zum Programm: www.gq-bayern.de

SCHWÄBISCHE KRAUTKRAPFEN

Zutaten *(für 4 Personen)*

500 g Mehl
2 Eier
ca. ⅛ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
200 g roher Bauchspeck
500 g Sauerkraut
2 Zwiebeln
40 g Fett
etwas Salz

Zubereitung *(ca. 1 Stunde)*

Mehl, Eier und Wasser werden mit den Händen zu einem festen Teig verarbeitet, bis er nicht mehr an den Handflächen und an dem Nudelbrett kleben bleibt. Den Teig in zwei oder drei Laibe formen und nochmals glatt kneten. Danach 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett ausrollen und in ca. zehn Zentimeter breite Streifen schneiden. In der Zwischenzeit bereitet man die Fülle, indem man die Zwiebeln fein hackt, mit dem Sauerkraut und dem gewürfelten, durchgewachsenen Bauchspeck vermengt und kurz in einer Pfanne mit etwas Fett anschmelzt. Die erkaltete Fülle trägt man nun auf die Teigstreifen auf und rollt sie zusammen. Anschließend gibt man die Krautkrapfen in eine Auflaufform, übergießt sie mit heißer Brühe und lässt sie 15 bis 20 Minuten ziehen.