

Schweiz. Natürlich.



Schweiz. Natürlich.



Schweizer Kalbfleisch.

Ein Qualitätsprodukt bekennt Farbe.



**Schweizer
Fleisch**

Alles andere ist Beilage.



**Schweizer
Fleisch**

Alles andere ist Beilage.

Weitere Informationen
und Rezepte:
schweizerfleisch.ch

Schweizer Kalbfleisch Vorbildlich besser

In der artgerechten Nutztierhaltung ist die Schweiz führend. Eine weitere Verbesserung bringt jetzt mit sich, dass das Kalbfleisch eine rosa bis rötliche Farbe erhält.

Schweizer Kälber werden heute später geschlachtet als früher. Auf die Zartheit des Fleisches hat dies keinen Einfluss, aber die Fütterung muss angepasst werden, damit die Tiere zu allen wichtigen Nährstoffen kommen. Neben der Milch erhalten sie jetzt auch Raufutter wie Heu oder Maiswürfel. So sind die Kälber wiederkäuergerecht gefüttert, und das macht sie robuster. Eine neue Tierschutzverordnung stellt sicher, dass alle Kälber in unserem Land entsprechend ernährt werden.

Hohe Anforderungen stellen auch die Bauern an sich selbst. Samuel Graber, Präsident des Schweizer Kälbermäster-Verbandes, sagt dazu: «Wir wollen zufriedene Kunden haben. Dazu gehört heute, dass Kalbfleisch nicht nur zart und feinmaserig ist, sondern auch gesund produziert worden ist.»

Zum Glück ist dieses hochwertige Fleisch aus der Schweiz leicht erkennbar. Denn durch die artgerechte Fütterung erhält es eine rosa bis rötliche Färbung. Achten Sie beim Einkaufen darauf!






Schweizer Kalbfleisch *Bekömmlicher Genuss*

Das hochwertige rosa bis rötliche Schweizer Kalbfleisch bringt Ihnen noch mehr Genuss. Es ist nicht nur zart und saftig, sondern hat auch spürbar mehr Geschmack. Fleischliebhaber und Spitzen-gastronomen schätzen diese Verbesserung ganz besonders.

Schweizer Kalbfleisch bietet Ihnen aber weit mehr. Es hat einen optimalen Fett- und Proteingehalt und ist reich an wichtigen Nährstoffen wie Eiweiss, Vitaminen der B-Gruppe, Eisen und Zink. Da es zudem leicht verdaulich ist, wird es zum idealen Bestandteil einer ausgewogenen, leichten Ernährung.

Verwöhnen Sie sich selber wieder einmal mit einem zarten Stück Schweizer Kalbfleisch! Feine Rezepte dazu finden Sie auf den nächsten Seiten.



Fleischvogel vom Kalb

mit Baumnuss-Spinat-Füllung



1 PORTION ENTHÄLT CA.:

500 kcal | 46 g Eiweiss | 32 g Fett

3 g Kohlenhydrate (ohne Teigwaren)

ZUTATEN



8	sehr dünne Plätzli vom Schweizer Kalb (à ca. 80 g)
500 g	frischer Spinat
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
30 g	Butter
40 g	Baumnußkerne
1 EL	Korinthen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL	HO-Sonnenblumen- oder HOLL-Rapsöl*
1 dl	trockener Weisswein
2 dl	Bouillon
80–100 g	Gorgonzola
	Zitronensaft
	Küchengarn

* Diese hitzestabilen Öle sind ideal zum Hoherhitzen.

ZUBEREITUNG

1 | Spinat gut waschen und in leichtem Salzwasser kurz blanchieren. Etwas abkühlen lassen, gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in der heissen Butter glasig dünsten. Grob gehackte Baumnuße

zugeben und etwas Farbe nehmen lassen. Spinat und Korinthen zugeben, leicht salzen und pfeffern. Bei milder Hitze 3–4 Minuten garen.

2 | Kalbsplätzli ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinatfüllung daraufgeben und aufrollen. Dabei die Seiten mit einrollen. Mit Küchengarn festbinden.

3 | Im heissen Öl von allen Seiten 2–3 Minuten anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Bouillon zugeben und geschlossen 40–45 Minuten schmoren.

4 | Fleischvögel aus dem Bratfond nehmen und warm stellen. Bratfond durch ein feines Sieb geben und etwas einkochen lassen. Gorgonzola in den Bratfond rühren und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Pfeffer und Zitronensaft würzen. Fleischvögel nochmals in die Sauce geben, kurz erwärmen und servieren.

Dazu passen Teigwaren.

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit ca. 75 Min.

ZUTATEN



12	Schnitzelchen vom Schweizer Kalb à 50 g
2	Eigelb Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 dl	Rapsöl
2 Dosen	Thunfisch (à ca. 155 g)
2 EL	Magerquark
1–2 EL	Zitronensaft
1–2 EL	Kapern Peterliplättchen Zitrone nach Belieben

ZUBEREITUNG

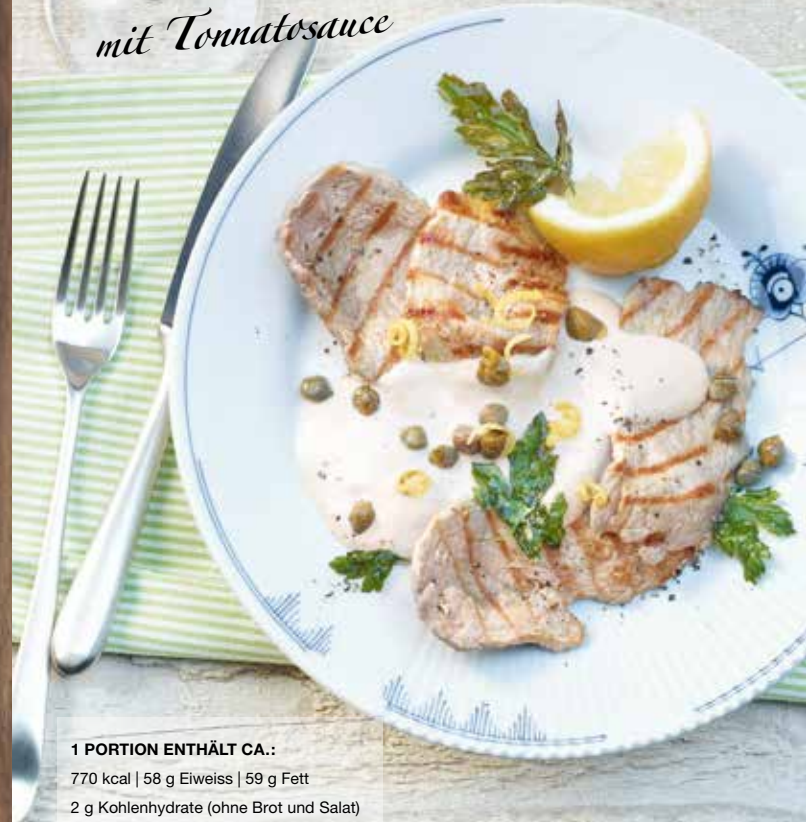
1 | Eigelb mit Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Mit den Quirlen des Handmixers verrühren und das Rapsöl in einem feinen Strahl langsam zugeben, dabei kräftig rühren. Es entsteht eine Mayonnaise.

2 | Thunfisch abtropfen lassen, zugeben und fein pürieren. Magerquark unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kühl stellen.

3 | Kalbsschnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heissen Grillpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten 2 Minuten braten. Peterliplättchen in restlichem Öl für 20 Sekunden braten, abtropfen lassen. Kalbsschnitzelchen auf Tellern mit der Thunfischsauce anrichten und mit Zitrone, Kapern und Peterli nach Belieben servieren.

Dazu passen geröstetes Bauernbrot und ein gemischter Salat.

Kalbsschnitzelchen mit Tonnatosauce



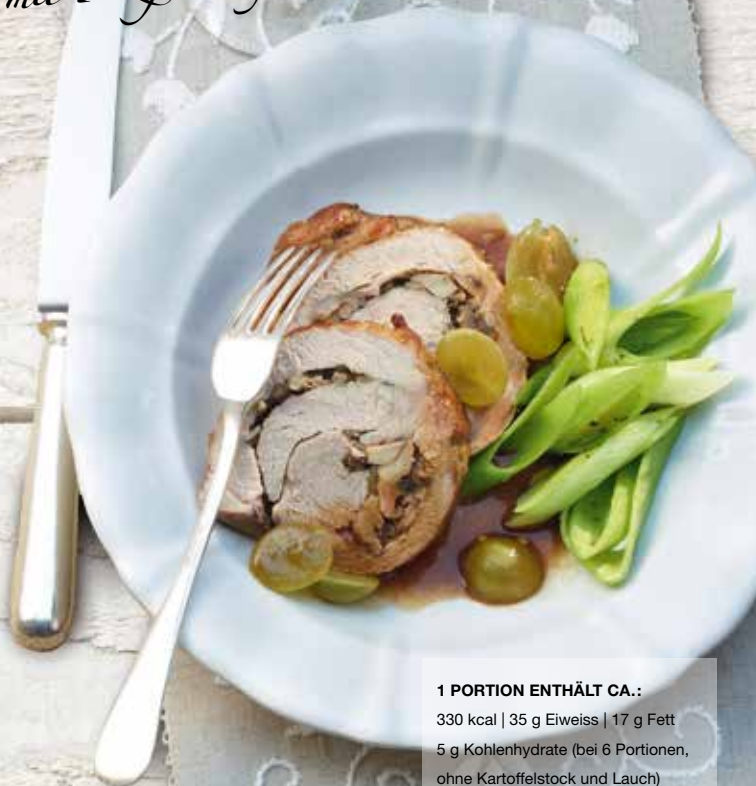
1 PORTION ENTHÄLT CA.:

770 kcal | 58 g Eiweiss | 59 g Fett

2 g Kohlenhydrate (ohne Brot und Salat)

Kalbsrollbraten

mit Pilzfüllung



1 PORTION ENTHÄLT CA.:

330 kcal | 35 g Eiweiss | 17 g Fett
5 g Kohlenhydrate (bei 6 Portionen,
ohne Kartoffelstock und Lauch)

ZUTATEN



ca. 1 kg	Braten vom Schweizer Kalb aus der Schulter (vom Metzger zu einer grossen flachen Scheibe schneiden lassen)
350 g	braune Champignons
40 g	Schalotten
30 g	Butter
2 Bund	gemischte Kräuter (z.B. Peterli, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum) Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL	HO-Sonnenblumen- oder HOLL-Rapsöl*
ca. 3 dl	Bouillon
1,5 dl	trockener Weisswein
150 g	Weintrauben

* Diese hitzestabilen Öle sind ideal zum Hoherhitzen.

ZUBEREITUNG

1 | Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten, Pilze zugeben und unter Rühren 4–5 Minuten garen. Kräuter von den

Stielen zupfen, fein hacken, unter die Pilze geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

2 | Kalbsbraten von innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Pilzmischung gleichmässig darauf verteilen, zu einer grossen Roulade binden, dabei die Aussenseiten nach innen klappen und mit einrollen. Mit Küchengarn zusammenbinden und in einem Bräter in heissem Öl von allen Seiten goldgelb anbraten. Mit Bouillon und der Hälfte des Weissweins ablöschen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 175 Grad, ca. 60–70 Minuten garen. Braten herausnehmen und warm stellen.

3 | Bratensatz mit restlichem Weisswein vom Bräter lösen und etwas einkochen. Weintrauben halbieren, entkernen und in die Sauce geben. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Kartoffelstock und in Butter gedünsteter Lauch.

Zutaten für 4–6 Portionen | Zubereitungszeit: ca. 100 Min.

ZUTATEN



800 g	Ragout vom Schweizer Kalb
2 EL	Mehl
2	Zwiebeln
2 EL	HO-Sonnenblumen- oder HOLL-Rapsöl*
3	Saucenknochen
2 dl	trockener Weisswein
3 dl	Bouillon
2	Lorbeerblätter
3	Nelken
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g	reife Tomaten
1 dl	Rahm

* Diese hitzestabilen Öle sind ideal zum Hoherhitzen.

ZUBEREITUNG

1 | Kalbsragout im Mehl wenden und gut abklopfen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

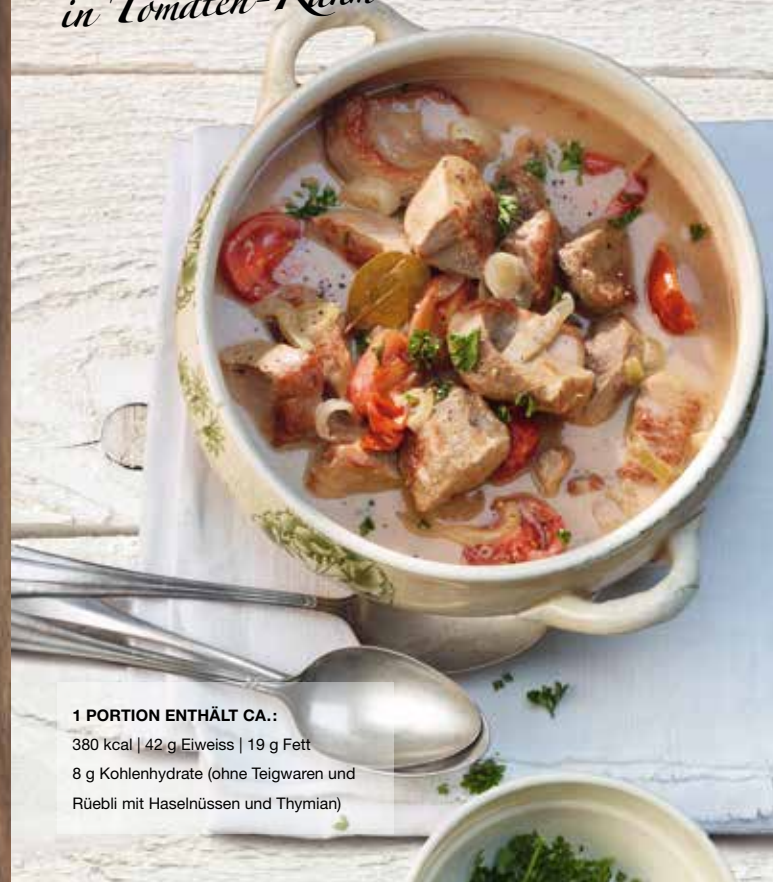
2 | Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Dann herausnehmen. Zwiebeln mit den Knochen im Bratsatz anbraten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen, das Fleisch wieder zugeben und alles zum Kochen bringen. Lorbeer, Nelken und wenig Salz zugeben. Geschlossen bei milder Hitze und gelegentlichem Umrühren ca. 1½ Stunden köcheln lassen. In der Zwischenzeit Tomaten vierteln.

3 | Sobald das Fleisch zart ist, die Knochen entfernen, Tomaten und Rahm zugeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen Reis oder Teigwaren und gedünstete Rüeblli mit Haselnüssen und Thymian.

Zutaten für 4 Portionen | Zubereitungszeit: ca. 30 Min. | Garzeit: ca. 90 Min.

Kalbsragout in Tomaten-Rahm-Sauce



1 PORTION ENTHÄLT CA.:

380 kcal | 42 g Eiweiss | 19 g Fett

8 g Kohlenhydrate (ohne Teigwaren und Rüeblli mit Haselnüssen und Thymian)

Schweizer Fleisch

Nur das Beste

Nicht nur das Schweizer Kalbfleisch ist von hoher Qualität. Gute Gründe sprechen generell für Fleisch aus einheimischer Produktion.



Fürs Tierwohl.

Unsere Nutztiere werden artgerecht gehalten. Strenge Gesetze und Kontrollen sowie die Struktur unserer Landwirtschaftsbetriebe stellen dies sicher.

Weitere Informationen über Schweizer Fleisch und seine Vorzüge finden Sie unter [schweizerfleisch.ch](https://www.schweizerfleisch.ch)

Für hohe Sicherheit.

Schweizer Fleisch kann von der Ladentheke bis in den Stall zurückverfolgt werden.

Für eine natürliche Ernährung.

Schweizer Fleisch ist ein Naturprodukt. Für die Fütterung der Tiere wird ausschliesslich umweltgerechte, gentechnikfreie Nahrung eingesetzt, die mehrheitlich aus Schweizer Anbau stammt.

Für besten Geschmack.

Schweizer Fleisch wird unter idealen Bedingungen produziert. Es bürgt nicht nur für eine konstant hohe Qualität, sondern auch für wahren Genuss.