

Oma Lolo's Rouladen



Zutaten:

8 Rouladen vom Rind
2 gr. Zwiebeln (in halbe Ringe schneiden)
16 Scheiben Speck
1 Portion Suppengemüse
(Sellerie, Porree, Möhren, grob hacken)
n. B. Gewürzgurken (in Streifen schneiden)
n.B. Senf (mittelscharf)
n.B. Tomatenmark
Salz Pfeffer
Öl oder Margarine
Wasser (Brühe dazu geben)
250 ml Sahne

Zubereitung:

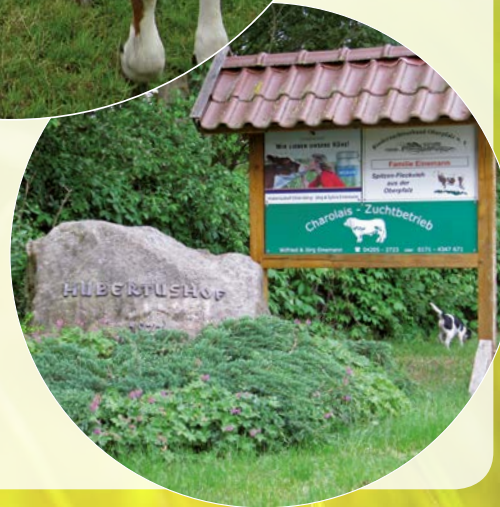
Die Rouladen abwaschen, abtupfen und anschließend mit dem Senf bestreichen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen und jede Roulade mit 2 Scheiben Speck, Gewürzgurken und Zwiebelringen nach Wunsch belegen. Aufrollen und feststecken bzw. eine Rouladenklammer verwenden.

Die Rouladen kräftig anbraten, dann aus dem Topf nehmen und das grob gehackte Suppengemüse gut im Bratfett der Rouladen anbraten. Etwas Tomatenmark hinzufügen und mit Wasser/Brühe ablöschen. Die Rouladen wieder dazugeben.

Etwa 1,5 Stunden auf dem Herd garen lassen, dabei sollten die Rouladen zu 3/4 mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Abschließend die Rouladen aus dem Topf nehmen, die Sahne in den Sud geben und pürieren. Eventuell noch etwas andicken und abschmecken.

Guten Appetit!



RINDFLEISCH VOM HUBERTUSHOF OTTERSBERG



Qualitätsfleisch – gesund und lecker

Kontakt



Hubertushof Ottersberg
Familie Einemann * Große Str. 110b * 28870 Ottersberg
Tel.: 0 42 05 / 23 78 * Mobil: 0160 / 82 71 190
qualitaetsfleisch@hubertushof-ottersberg.com
www.hubertushof-ottersberg.de



Aus der Region, für die Region!



Auf dem Hubertushof Ottersberg betreiben wir in vierter Generation Landwirtschaft und Rinderzucht.

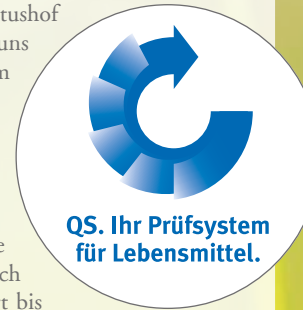
Bereits 1976 haben wir mit der Charolaiszucht begonnen. Im Jahre 2008 folgte die Fleckviehzucht und die Einkreuzung der Weißblauen Belgier. Die Limousin-Rinder und -Bullen leben seit 2016 auf unserem Bauernhof.

Wir haben uns bewusst für die Haltung dieser 4 Rinderrassen entschieden. Zum einen wegen der besonders guten Fleischqualität der Charolais und des Fleckviehs, zum anderen aufgrund des ruhigen Charakters und der guten Mutterkuh-Eigenschaften. Limousin und Weißblaue Belgier liefern nicht nur für unsere Direktvermarktungs-Kunden eine besonders **exzellente Fleischqualität**.

Doch zu einer hervorragenden Fleischqualität trägt natürlich auch eine **artgerechte Haltung** bei. Idyllisch und direkt am Hof gelegen sind beispielsweise die Sommerweiden, auf denen unsere Rinder grasen. Die Winterzeit verbringen die Charolais im geräumigen und offenen Strohlauftall. Wir verwenden eigenes Futter. Zum Beispiel Grassilage, Mais, Heu und Getreidemischung.

Doch damit nicht genug: Der Hubertushof Ottersberg ist **QS-zertifiziert**. Wir haben uns in einem aufwändigen und langwierigem Prozess QS-zertifizieren lassen.

QS ist ein Prüfsystem für Lebensmittel. Die Agrar- und Ernährungswirtschaft hat mit dem QS-System 2001 ein Qualitätssicherungssystem ins Leben gerufen, das alle Produktions- und Handelsstufen von Fleisch und Fleischwaren umfasst – vom Landwirt bis zur Ladentheke. Bis heute wird dieses System von der QS Qualität und Sicherheit GmbH organisiert. Qualifizierte Auditoren überprüfen regelmäßig und unabhängig, ob die Anforderungen eingehalten werden.



Die Schlachtzeit für unsere Rinder beginnt im September und endet April jeden Jahres. Nach einer Reifezeit, in der sich das köstliche Aroma vollends entwickelt, werden die Rinder zerlegt und in vorbestellte Portionen verpackt. Bereit für Ihre Kühltruhe. Bitte prüfen Sie dies rechtzeitig vor der Abholung unseres Qualitätsfleisches. Sie werden mindestens 1 Woche vor der Schlachtung informiert, wann und wie das Fleisch zur Abholung bereit gestellt wird.

Unser Schlachtbetrieb befindet sich direkt im Ort. Durch diese kürzesten Transportwege und durch Einzeltierschlachtung sind alle Tiere frei von Stresshormonen.

OPTIMALE
FLEISCHQUALITÄT



AUS DER REGION,
FÜR DIE REGION

Verkaufs-Paket



Was Sie noch wissen sollten: Wir verkaufen nur auf Vorbestellung. Da die Nachfrage sehr hoch ist, bitten wir um frühzeitige Bestellung. Sie können gemischte Pakete erwerben.

Diese bestehen aus: Braten, Hackfleisch, Rouladen, Filet, Steak, Gulasch, Suppenfleisch und Knochen auf Wunsch.

Wir sind eine Jägerfamilie und jagen im örtlichen Revier Ottersberg. Als ursprünglichstes Lebensmittel bieten wir daher auch den **Verkauf von Wildfleisch** an. Wildbret gehört zu den eiweißreichsten Fleischarten, ist nährstoffreich und hat einen geringen Fettanteil. Darüber hinaus ist Wild sehr cholesterinarm.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

