



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 14. Juli 2016

### **Mit Walisischem Rindfleisch (g.g.A.) den Herbst genießen**

Sie heißen Hokkaido oder Butternut und bringen im Herbst jede Menge gesunde Abwechslung in die Küche. Und wenn die Tage kürzer werden, dürfen die Mahlzeiten gerne wieder etwas wohlig von innen „einheizen“. Klassisch wird der Kürbis als Suppe zubereitet, doch weshalb den Kürbis immer püriert servieren? Auch als Beilage zum Fleisch macht er eine sehr gute Figur auf dem Teller!

Damit das herzhafteste Herbstgericht gelingt, ist hochwertiges Fleisch ein absolutes Must-have. Gut beraten ist jeder Koch mit Walisischem Rindfleisch, das für herausragende Qualität und höchsten Genuss steht. Kombiniert mit frischem saisonalen Gemüse und einem edlen Wein kommt jeder Feinschmecker gut durch die kalten Tage des Jahres.

Mehr Informationen zu Walisischem Rindfleisch (g.g.A.) und zur Verfügbarkeit finden Sie unter:

<http://walisischeslamm.eu/>.

Pressekontakt:

Kristina Stuppi, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: [stuppi@move-communications.com](mailto:stuppi@move-communications.com)

Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: [kunze@move-communications.com](mailto:kunze@move-communications.com)

move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München





Hier eine Auswahl an Rezepten mit Walisischem Rindfleisch (g.g.A.):

### Risotto mit Steakwürfeln vom Walisischen Rind (g.g.A.) mit Chorizo und Butternut-Kürbis



Zubereitungszeit: 25 Minuten

Portionen: 4

Küche: italienisch

Zuschnitt: Steak

#### Zutaten:

- 225 g Rumpsteak oder Sirloin Steak vom Walisischen Rind, in kleine Würfel geschnitten
- 15 ml (1 EL) Öl
- 50 g Chorizowurst, gehäutet und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, geschält und fein gehackt
- ½ Butternut-Kürbis, entkernt, geschält und in Würfel geschnitten
- 225 g Arborio-Risottoreis
- Schwarzer Pfeffer
- 900 ml Rinderbrühe
- 25 g (1 flacher EL) geriebener Parmesan

#### Zubereitung:

1. In großer Pfanne Walisische Rundfleischwürfel, Chorizo und Zwiebel in heißem Öl 2-3 Minuten anbraten. Kürbis und Reis dazugeben. Alles miteinander vermengen. Beginnen, Rinderbrühe hinzuzugeben und durchgehend rühren. Ohne Deckel insgesamt 15 - 20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder rühren und nach und nach Rinderbrühe hinzugeben.

2. Parmesan über Risotto streuen und servieren.





## Gefüllte Kürbisse mit Walisischem Rind (g.g.A.)



Zubereitungszeit: 50 Minuten

Portionen: 4

Küche: indisch interpretiert

Zuschnitt: Hackfleisch

### Zutaten:

- 450 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Rind
- 1 Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 1 Zucchini, in mittelgroße Würfel geschnitten
- 400 g geschälte stückige Tomaten aus dem Glas/der Dose
- 30 ml (2 EL) indische Tikka-Curry-Paste oder Gewürzmischung
- 15 ml (1 EL) Tomatenpüree oder -mark
- 30 ml (2 EL) Mango Chutney
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- 1 - 3 kleine Kürbisse, Deckel abgeschnitten und entkernt

Für die Garnitur: frischer Koriander

### Zubereitung:

1. Hackfleisch vom Walisischen Rind in großem Wok oder beschichteter Pfanne ohne Zugabe von Öl so lange anbraten, bis es angebräunt ist. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, untermengen und ca. 1 - 2 Minuten weiter anbraten. Restliche Zutaten dazugeben und alles zum Kochen bringen.
2. Kürbisse in leicht geölten tiefen Bräter geben.
3. Hackfleischmischung in Kürbisse geben und Schuss Wasser in den Bräter füllen, so dass Boden gerade so bedeckt ist.
4. Bräter schließen und gefüllte Kürbisse ca. 50 Minuten lang in Backofen schmoren, bis sie gar sind.
5. Mit knusprig-frischem Brot nach Wahl oder mit gebackenem Naan-Brot servieren.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

