



**Kari Gafner**  
**Neudorfstr. 16**  
**5727 Oberkulm/AG**

**T: 062/776 18 91**  
**N: 076/519 96 30**  
**kari@karitoffel.ch**  
**karitoffel.ch**

## **Schottisches Hochlandrind (Highland Cattle)**

Von April bis Oktober grasen meine Hochlandrinder ausschliesslich auf den Weiden bei Oberkulm und von November bis März verweilen sie hinter meinem Hof in einem offenen Stall mit Auslauf. Die Zufütterung in den Wintermonaten beinhaltet Heu und Grassilage, sowie Mineralstoffe und Salz. Ich verwende kein Kraftfutter.

### **Das Fleisch**

Das besondere Fleisch aus der natürlichen Haltung der Hochlandrinder ist langsam gewachsen und herangereift. Es zeichnet sich durch seine kräftige rote Farbe, feinen Fasern, einem aromatischen Rindfleischgeschmack, Magerkeit und Zartheit aus. Das Fleisch vom Hochlandrind enthält wesentlich weniger Fett und Cholesterin als andere Fleischsorten, sein Anteil an wertvollen Proteinen ist dafür besonders hoch.

Das Tierwohl hat beim Transport und Schlachten, in meinem kleinen Betrieb, aller grösste Priorität. Das Fleisch wird fachgerecht 5 Wochen gelagert (je nach Tier auch 3 Wochen am Knochen gereift in der Fachsprache auch „dry aged“) und danach verpackt und vakuumiert. Die Haltbarkeit im Kühlschrank ist auf der Etikette angegeben. Das Fleisch kann maximal 1 Jahr eingefroren bleiben.

### **Fleisch Tipps**

Tiefgefrorenes Fleisch immer langsam im Kühlschrank auftauen lassen.

Orientieren Sie sich nicht an gewohnte Kochzeiten. Gerichte aus Fleisch vom Hochlandrind, von 24 - 35 Monate alten Tieren, brauchen eine längere Garzeit als das übliche Rindfleisch welches von 10 - 12 Monate alten Jungtieren stammt.

Kochen Sie das Fleisch so langsam, wie es auch gewachsen ist, auf kleiner Stufe schmoren, braten, köcheln (Ragout, Siedfleisch, Geschnetzeltes, Saftplätzli, Braten) und dann das Fleisch noch etwas in der Sauce liegen lassen. Am Besten einen Tag vor Verzehr zubereiten.

Egal ob Braten oder Steak, das Fleisch sollte nie im rohen Zustand gesalzen werden. Salz bewirkt das Austreten von eiweisshaltigem Fleischsaft beim garen oder braten. Das Fleisch wird trockener. Würzen Sie das Fleisch sparsam, es besitzt selbst einen sehr hohen Eigengeschmack.

Die Marinade sollte auch kein Salz enthalten und den chüschtigen Fleischgeschmack nicht überdecken. 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren, hie und da wenden. Die Marinade entfernen, das Fleisch mit Papier trocknen, Küchenwarm werden lassen und erst dann anbraten.

### **Fleischstücke:**

#### **Schmoren und Sieden**

Hals, Brust, Schulter, Federstück, Stozen (Runder Mocken und Eckstück)

#### **Kurzbraten, Braten, Niedergaren und Grillieren**

Filet, Entrecôte, Roastbeef, Huft, Stozen (Nuss und Eckstück)