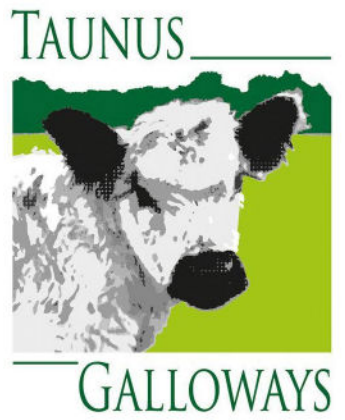


Fleisch- und Wurstwaren von Taunus Galloway

Das Fleisch des Galloways zeichnet sich durch seine feine Marmorierung, seine besondere Zartheit und seinen kräftigen, natürlichen Geschmack aus. Diese hohe Qualität resultiert aus der artgerechten und langsamen Aufzucht der Tiere.



Besondere Merkmale des Galloway-Fleisches

- **Aromatischer Geschmack:** Der Geschmack ist intensiv und vollmundig, oft mit einer erdigen oder leicht wildartigen Note beschrieben. Dies ist auf die Weidehaltung und die Fütterung mit Gras und Kräutern zurückzuführen.
- **Zart und saftig:** Trotz des langsamen Wachstums und der natürlichen Lebensweise ist das Fleisch äußerst zart. Eine feine, intramuskuläre Fettmarmorierung sorgt für die Saftigkeit.
- **Das Fett ist gleichmäßig im Muskelgewebe verteilt.** Diese feinen Fettäderchen schmelzen beim Garen und sorgen für Geschmack und Zartheit.
- **Gesundheitlicher Wert:** Galloway-Fleisch enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, insbesondere Omega-3-Fettsäuren, und einen geringeren Cholesteringehalt als viele andere Rinderrassen.
- **Trotz der Marmorierung hat Gallowayfleisch einen geringen Fettanteil und ist daher sehr Mager.** Das Fett, das vorhanden ist, besteht überwiegend aus gesunden, ungesättigten Fettsäuren.
- **Abhängig vom Tier, hat das Fleisch eine angenehme Bissfestigkeit.** Ochsenfleisch ist beispielsweise besonders zart, während Bullenfleisch fester sein kann.

Faktoren, die die Fleischqualität beeinflussen

- **Weidehaltung:** Die überwiegende Freilandhaltung mit viel Bewegung sorgt für gut entwickelte Muskulatur und wenig Stress, was sich positiv auf die Qualität auswirkt.
- **Langsame Aufzucht:** Galloways wachsen langsamer als herkömmliche Mastrinder. Dieses langsame Wachstum und die natürliche Fütterung fördern die feine Faserung und den intensiven Geschmack des Fleisches.

Hier einige Zubereitungstipps zum Galloway Fleisch

Die genaue Kochzeit für Galloway-Fleisch hängt von der Zubereitungsart und dem gewünschten Gargrad ab. Generell benötigt Galloway-Fleisch eine etwas längere Garzeit als herkömmliches Rindfleisch, da es langsamer wächst und eine festere Faserstruktur hat.

Wichtige Tipps vor dem Kochen

- **Auftauen:** Tiefgefrorenes Galloway-Fleisch sollte immer langsam im Kühlschrank aufgetaut werden, idealerweise über Nacht. Ein schnelles Auftauen in der Mikrowelle oder in heißem Wasser kann die Fleischstruktur beeinträchtigen.
- **Zimmertemperatur:** Nehmen Sie das Fleisch vor dem Kochen aus dem Kühlschrank und lassen Sie es etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen. So gart es gleichmäßiger.
- **Marinieren:** Für Schmorgerichte, Gulasch oder Siedfleisch empfiehlt es sich, das Fleisch zu marinieren. Zutaten wie Rotwein oder Senf machen es zusätzlich zart und aromatisch.

Richtwerte für verschiedene Zubereitungsarten

- **Schmorgerichte (z. B. Gulasch):** Die Schmordauer verlängert sich bei Galloway-Fleisch um etwa ein Drittel im Vergleich zu normalem Rindfleisch. Planen Sie hier ausreichend Zeit ein, damit das Fleisch schön zart wird.
- **Braten (z. B. Rumpsteak, Roastbeef):**
 - o **Im Ofen:** Galloway-Roastbeef kann bei 160 °C gegart werden. Eine Garzeit von 25 bis 30 Minuten pro 500 g kann für ein "Well-Done"-Ergebnis eingeplant werden. Es ist ratsam, mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur zu messen.
 - o **In der Pfanne:** Bei Steaks und Kurzbratstücken ist die Garzeit kürzer. Wichtig ist eine hohe Temperatur beim Anbraten und die Verwendung einer geeigneten Pfanne (Edelstahl, Gusseisen), da teflonbeschichtete Pfannen oft nicht die notwendige Hitze vertragen.
- **Siedfleisch:** Auch hier verlängert sich die Garzeit entsprechend. Rindfleisch für Suppen muss generell 3 bis 6 Stunden sieden, um seinen vollen Geschmack zu entfalten

Tipp:

Nach dem Garen ist es entscheidend, dem Fleisch eine Ruhezeit zu gönnen, damit sich die Säfte wieder im Fleisch verteilen können. Wickeln Sie es dazu locker in Alufolie ein und lassen Sie es 15–30 Minuten ruhen, bevor Sie es anschneiden.