



Geschätzte Kundinnen und Kunden

Es freut uns sehr, dass Sie sich für das gesunde Fleisch von unseren Gallowayrindern entschieden haben. Wir haben Ihnen einige Rezepte beigelegt, die Ihnen vielleicht Impulse zum Kochen geben können. Gerne nehmen wir auch von Ihnen Ideen und Vorschläge entgegen.

Nachstehend einige WICHTIGE Hinweise betreffend dem Auftauen.

- Fleisch wenn möglich im Kühlschrank langsam auftauen.
- Im Kühlschrank aufgetautes vacuirtetes Fleisch kann sehr gut 5 – 7 Tage dort gelagert werden = vereinfacht die «Wochen-Kochplanung».
- Fleisch vor Gebrauch unbedingt mit Haushaltspapier abtrocknen!
- Fleisch am Tag der Verwendung, wenn möglich, ca. 3 – 5 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Während der Sommerzeit, wenn es draussen über 20° C ist, reichen 1 – 2 Stunden.
- Wenn es schneller aufgetaut sein muss; Fleisch in Raumtemperatur auftauen oder noch etwas schneller: im lauwarmen Wasser (vermindert jedoch das Fleischaroma etwas).

Rezepte sind jeweils für 4 Personen berechnet.

Bei Fragen und Unklarheiten können Sie uns gerne kontaktieren:
Tel. 061 761 14 09.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und «en Guätä»!

Herzliche Grüsse
Jan & Margrit Hueber-Imhof



Geschnetzeltes – Pflichtpunkte

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Wenn Sie ein gutes Gericht haben wollen, dürfen Sie bei den nachfolgenden Punkten keine Kompromisse machen:

1. Trocknen Sie das Fleisch vor dem Anbraten mit einem Haushaltspapier ab.
2. Nehmen sie eine Bratpfanne, welche die Hitze gut erträgt. Eine Teflonbeschichtung ist hier nicht ideal. Sie eignet sich für niedrige Temperaturen.
3. Nehmen Sie einen Fettstoff, welcher die Hitze ebenfalls gut erträgt. Butter verbrennt viel zu schnell und ist völlig ungeeignet. Eingesottene Butter oder ein Bratfett eignen sich bestens.
4. Erhitzen Sie die Bratpfanne sehr gut.
5. Geben sie das Fleisch in die Bratpfanne und achten Sie darauf, dass die Menge nicht zu gross ist. In einer mittleren Bratpfanne sollten Sie nicht mehr als 200 bis 250 Gramm aufs Mal braten. Wenn es plötzlich anfängt zu zischen, ist die Temperatur zu tief und Ihr Fleisch wird hart. Brechen Sie den Bratprozess ab und geben das Fleisch auf einen Teller. Starten Sie mit einer kleineren Menge erneut. Wenn es zischt und deshalb Wasser zieht, hat es den gleich schlechten Effekt, wie wenn Sie das Fleisch mit einer Flüssigkeit ablöschen.
6. Braten Sie das Fleisch an, ohne sofort zu rühren und lassen Sie die Bratpfanne auf der Hitzequelle stehen. Nur so kann sich die Oberfläche des Geschnetzelten verändern, was dann das Aroma ausmacht.
7. Erst jetzt das Fleisch gezielt mit der Holzgabel wenden.
8. Salzen und würzen Sie das Fleisch erst im letzten Moment. Sofort danach muss das Fleisch aus der Bratpfanne genommen und warm gestellt werden, weil es sonst Wasser zieht und hart wird.
9. Braten Sie Fleisch nicht zu lange, es zieht von selber nach.
10. Jetzt wird die Sauce separat zubereitet und abgeschmeckt. Erst dann wird das Fleisch dazugegeben. Das Geschnetzelte darf nun nicht mehr kochen, sonst wird das Fleisch zäh.

Wenn Ihr Geschnetzeltes hart oder trocken ist, haben Sie es entweder zu lange gebraten oder es hat während des Anbratens Flüssigkeit erwischt. Braten Sie es das nächste Mal noch kürzer an.

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Geschnetzeltes

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

500 – 800 g Geschnetzeltes

400 g Zucchini und gelbe, rote und grüne Peperoni fein schneiden
frische Champignons, nach Wunsch
Nach Belieben Kokosmilch & Curry hinzufügen, abschmecken

In einer grossen Eisenpfanne (Wok) Bratbutter schmelzen, Gemüse begeben und kurz anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Erneut Bratbutter schmelzen, Fleisch nur kurz anbraten (gemäss Pflichtpunkte Geschnetzeltes). Vom Herd nehmen, sofort viele frische Gartenkräuter und obiges Gemüse begeben und zuletzt noch ein bisschen würzen.

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Plätzli à la minute

Kochzeit: je 30 Sekunden – max. 60 Sekunden pro Seite

1. Fleisch abtrocknen
2. Bratpfanne heiss werden lassen
3. Bratbutter schmelzen
4. Plätzli hineinlegen und 30 – max. 60 Sek. braten (evtl. Backofenwecker stellen)
5. Plätzli wenden und mit Pfeffer und Salz gebratene Seite würzen – nach 1 Min. Fleisch direkt von der Pfanne in die Teller servieren
6. Sofort servieren und nicht warm stellen, da sonst das Fleisch austrocknet.
Nach Belieben auf abgestellter Herdplatte max. 1 Min. ziehen lassen.

Wir wünschen «en Guätä»!

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch



Galloway Entercôte, Hohrückensteak, Huftplätzli

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Kochzeit für Hohrückensteak / Entercôte: 2 x 3 Min.

Kochzeit für Huftplätzli je nach Belieben: 2 x 2 Min.

1. Fleisch abtrocknen
2. Bratpfanne heiss werden lassen
3. Bratbutter schmelzen
4. Fleisch 3 min. in heisser Pfanne braten (evtl. Backofenwecker stellen) und danach drehen. Wiederum max. 3 min. braten und gebratene Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Angebratenes Hohrückensteak/Entercôte/Huftplätzli kann im vorgeheizten Backofen bei 80° C ca. 10 – 15 Min. ruhen (Teller können gleichzeitig vorgewärmt werden) oder in heisser Bratpfanne, auf abgestellter Platte ca. 3 Min. ziehen lassen.

Nach Wunsch mit Kräuterbutter servieren.

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Rindshamburger an Senfsauce

Arbeits- / Kochzeit: ca. 15 Min.

1. Bratpfanne heiss werden lassen
2. Bratbutter in der Pfanne schmelzen
3. Hitze etwas reduzieren (von max. 9 auf 7)
4. Hamburger hineinlegen
5. Pfanne etwas zudecken
6. Nach 6 Minuten wenden. Zweite Seite 7 Minuten braten.
7. Hitze reduzieren (von 7 auf 1)
8. Hamburger in der Pfanne etwas zur Seite schieben
9. 2 ½ dl Rahm
1 EL Senf
½ Tasse starke Bouillon

nach Belieben nachwürzen (Salz und Pfeffer)

Beilage: Reis (Wildreis), Gemüse und Salat

Wir wünschen «en Guätä»!

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch



Galloway Rindsplätzli im Saft

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Arbeitszeit: 20 – 30 Min.

Schmorzeit: eine gute Stunde

8 dünne Rindsplätzli
100 g Speckwürfeli
Salz, Pfeffer, Majoran
2 Zwiebeln
2-3 Rüebl
1-2 Zucchetti
1 EL Öl
1 Lorbeerblatt
1 EL Tomatenpüree
1 dl Rotwein
Bouillon

1. Plätzli beidseitig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, die Rüebl und Zucchetti raffeln.
2. Speckwürfeli in einem Schmortopf auslassen. Öl begeben und die Plätzli auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und das Gemüse im restlichen Öl dämpfen. Würzen und ebenfalls herausnehmen.
3. Fleisch und Gemüse lagenweise in den Schmortopf einfüllen. Tomatenpüree im Rotwein auflösen und dazugeben. Soviel Bouillon auffüllen, bis die Plätzli mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt eine gute Stunde schmoren lassen. In der Hälfte der Kochzeit Pfanneninhalt einmal wenden.
4. Im Topf servieren.

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Saftplätzli mit Sauerkraut und Äpfel

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Arbeitszeit: ½ Std.

Schmorzeit: gut 1 Std.

1	grosse Zwiebel
1 EL	Bratbutter
1 EL	Zucker
500 g – 750 g	rohes Sauerkraut
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
2	rotschalige Äpfel
4	dünne Rindsplätzli
½ TL	Salz, wenig Pfeffer
8	Tranchen Bratspeck
1 ½ dl	starke Bouillon
1 dl	Vollrahm

1. Zwiebel fein hacken. Butter in einem Bratopf warm werden lassen. Zwiebel und Zucker ca. 3 min. andämpfen. Sauerkraut begeben, würzen.
2. Äpfel in Schnitze schneiden, Plätzli längs halbieren und würzen. Mit je einer Specktranche umwickeln, mit Apfelschnitzen in das Sauerkraut drücken. Angerührte Bouillon mit dem Rahm dazugiessen.
3. Schmoren im Ofen:
zugedeckt 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 200° C vorgeheizten Ofens.

Beilage: Salzkartoffeln

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Rindsragout / -voessen auf einfache Art

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Arbeitszeit: 15 min.

Schmorzeit: 2 ½ – 3 Std.

500 – 800 g Rindsragout

1 dl Rotwein

1 Beutel Bratensauce

Salz und Pfeffer

Rüebli geschnitten, nach Wunsch ca. 30 min. vor Kochende hinzufügen

1. Pfanne heiss werden lassen. Bratbutter schmelzen. Abgetrocknetes Rindsragout portionenweise anbraten (ca. 300 g aufs Mal). Erst wenden, wenn der Ragout eine braune Kruste erhalten hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Dasselbe mit der zweiten Portion.
2. 1 Beutel Bratensauce in 3 dl Wasser auflösen und zum Fleisch hinzufügen. Aufkochen und Sauce nach Wunsch mit ca. 1 dl Rotwein ergänzen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 2 ½ – 3 Std. köcheln lassen.

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Rindsragout / -voessen auf südliche Art

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Arbeitszeit: ½ Std.

Schmorzeit: ca. 2 ½ – 3 Std.

500 – 800 g	Rindsragout
50 g	Speckwürfeli
1 Beutel	getrocknete Steinpilze
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Bratbutter
1	Büchse geschn. Tomaten
2 dl	Rotwein
1	Bouillonwürfel
1	Rosmarin- oder Thymianzweig
	Salz und Pfeffer

1. Steinpilze mehrere Stunden (am besten über Nacht) einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und feinhacken. Fett in einem Bratopf erhitzen, Fleischwürfel auf allen Seiten gut anbraten und herausnehmen.
2. In der Schmor- oder Bratpfanne Speckwürfeli, Zwiebeln und Knoblauch unter wenden 5 min. dünsten. Tomaten (Saft aufbewahren) und abgetropfte Pilze (Einweichwasser aufbewahren) dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch in den Topf geben, ebenso Bouillonwürfel und Kräuterzweig. Tomatensaft und Pilzeinweichwasser begeben. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 2 ½ – 3 Std. schmoren.
3. Abdecken, Sauce bei grosser Hitze einkochen, bis sie leicht sämig wird. Kräuterzweig entfernen, im Topf oder in einer vorgewärmten Platte auftischen.

Wir wünschen «en Guätä»!



Geschmortes Galloway Rindsragout /-voessen (indonesisch)

Jan & Margrit Hueber-Imhof
Hueber Galloway GmbH
Neumattweg 1
4243 Dittingen
Telefon 061 761 14 09
Mobile 076 436 20 23
www.gallowayranch.ch

500 – 800 g	Rindsvoessen	mit Haushaltspapier trockentupfen
	Öl zum Anbraten	im Wok oder in grosser Bratpfanne heiss
	Speckwürfeli	nach Belieben werden lassen,
		Fleisch portionenweise
		ca. 3 min. anbraten, herausnehmen.
1	grosse Zwiebel, grob gehackt	
3	Knoblauchzehen, gepresst	beides begeben, ca. 1 Min. weiter «rührbraten», Fleisch zugeben.
1 TL	Korianderpulver	
1 TL	Kreuzkümmel	
½ TL	Kurkuma	
1 TL	Salz	
1 TL	Sambal Oelek	alles begeben, ca. 1 Min. weiter «rührbraten»
½ TL	Maizena	
1 EL	Wasser	
2 Dosen	Kokosmilch (ca. 800 ml)	
1 EL	Tamarindenkonzentrat	
	Curry	alles verrühren, begeben, aufkochen zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 2 ½ – 3 Std. schmoren

Dazu passt:

Süsskartoffeln mit Tofu

Für ein indonesische Reistafel kombinieren mit:

Geschmorten, scharfen Bohnen, Maisküchlein und gelbem Reis

Ersatz:

Sambal Oelek durch Sauce de Piments – Tamarindenkonzentrat durch Saft einer Limette ersetzen.

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Rindshaxen – Ossibuchi Italiana

Vor- und Zubereiten: 20 Min.

Schmorzeit: 2 ½ – 3 Std.

4 Rindshaxen
½ TL Basilikum
½ TL Rosmarin
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½ TL Streuwürze
1 TL Salz
1 EL Mehl
3 EL Öl oder Bratbutter

1 EL Tomatenpüree
1 Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Lorbeerblatt
2 dl Rotwein
3 dl Bratensauce, angerührt oder
2 dl Bouillon

1 Peperoni rot und grün, gewürfelt
einige grüne und schwarze Oliven

nach Wunsch
4 Tomaten, geschält, geviertelt

2 Eier, hart gekocht, grob gehackt

Wir wünschen «en Guätä»!

mischen, die Haxen rundum würzen
im Brattopf erhitzen,
Haxen beidseitig anbraten,
Bratfett bis auf einen ganz kleinen Rest abgiessen.
neben dem Fleisch kurz andämpfen

mitdämpfen
beigeben
ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen

dazugiessen, zugedeckt 20 Minuten leise
kochen lassen nach Wunsch

in die Sauce geben, weiterhin zugedeckt
kochen lassen, bis das Fleisch gar ist,
d.h. sobald sich das Fleisch leicht vom
Knochen lösen lässt.

(Gesamtschmorzeit: 2 ½ – 3 Std.) Lorbeerblatt
entfernen. Haxen anrichten.

in der Sauce nur heiss werden lassen,
alles über das Fleisch giessen

nach Belieben am Schluss über die
angerichteten Haxen streuen.



Galloway Rindsbraten an Cognacsauce (Schulter- oder Rollbraten)

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Vor- und Zubereiten: 15 Min.

Schmorzeit: ca. 2 – 2 ½ Std.

1 kg	Rindsbraten
1 TL	Salz
	Pfeffer, Paprika, Rosmarin
½ dl	Öl oder Bratbutter

Bratengarnitur bestehend aus:

1 – 2	Rüebli
1	Zwiebel besteckt
	nach Belieben: Füssli / Knochen
½ dl	Cognac
1 dl	Weisswein
1 – 2 dl	Bratensauce, angerührt
	Nach Belieben etwas Chili und Sambal Oelek begeben

1. Fleisch salzen, mit Gewürzmischung einreiben. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen.
2. Gewürztes Fleisch in Schmor- oder Bratpfanne beidseitig heiss anbraten.
Bratengarnitur neben das Fleisch legen.
3. Braten nach Belieben mit Cognac übergiessen. Weisswein und angerührte Bratensauce beifügen und köcheln lassen. Gesamtschmorzeit je nach Gewicht des Bratens ca. 2 – 2 ½ Std.

Sauce

Fett abschöpfen, Flüssigkeit wenn nötig absieben, Fond mit etwas Wasser auflösen und alles in einem kleinen Pfännli aufkochen, nachwürzen und evtl. mit wenig Maizena binden.

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Rindsschmorbraten al Barolo

Vor- und Zubereiten: 25 Min., marinieren: 12 Std., schmoren im Ofen: ca. 2 ¼ – 2 ½ Std.

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

1,2 kg	Rindsbraten (Schulter)
1	Rüebli, in ca. 2 cm grossen Stücken
200 g	Sellerie, in Stücken
1	Zwiebel, in Ringen
4	getrocknete Tomaten, längs halbiert
1 TL	schwarze Pfefferkörner
7 ½ dl	kräftiger Rotwein (Barolo)
1 TL	Salz
	Olivenöl zum Anbraten
2 EL	Tomatenpüree
¾ TL	Salz, wenig Pfeffer
2	Zweiglein Salbei
4	getrocknete Tomaten, in feinen Streifen
1 EL	Maizena
1 ½ EL	Wasser
2 TL	Zucker
¾ TL	Salz, Pfeffer nach Bedarf

1. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Wein in eine grosse Schüssel geben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. marinieren. Fleisch dabei 1x wenden.
2. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Marinade absieben, Gemüse und Marinade separat beiseite stellen. Fleisch salzen.
3. Öl im Brattopf heiss werden lassen. Hitze etwas reduzieren, Fleisch rundum ca. 10 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben. Beiseite gestelltes Gemüse ca. 5 Min. andämpfen, würzen. Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Ca. ½ der beiseite gestellten Marinade dazugiessen, auf ca. 1 dl einköcheln. Fleisch, restliche Marinade und Salbei begeben.
4. Schmoren im Ofen ca. 2 ¼ – 2 ½ Std. in der unteren Hälfte des auf 150° C vorgeheizten Ofens. Braten dabei 1x wenden.
5. Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Sauce in eine kleine Pfanne absieben, aufkochen. Maizena mit Wasser anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, ca. 5 Min. weiterköcheln, würzen.
6. Braten in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden und mit Sauce und dem Gemüse servieren.

Beilage: Polenta

Wir wünschen «en Guätä»!



Galloway Siedfleisch

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min., Ziehen lassen: 2 ½ Std.

600 g – 1 ¼ kg Siedfleisch

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch

Sud

- 3 L Wasser
- 2 Füsschen, kalt abgespült, nach Belieben
- 4 Rüebli, längs und quer halbiert
- 1 Lauch, in ca. 8 cm langen Stücken
- 1 Sellerie, in ca. 2 cm breiten Schnitzen
- 1 einige Petersilienstiel
- 8 schwarze Pfefferkörner, grob zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zwiebeln mit der Schale
- 2 Bouillonwürfel
- 2 und abgetrocknetes Siedfleisch

alles in eine hohe Pfanne geben, aufkochen
quer halbieren, rösten (= halbierte Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten in
einer unbeschichteten Bratpfanne dunkelbraun rösten, in den Sud geben.
So bekommt er eine schöne, kräftige Farbe und wird aromatischer)

Fleisch und Bouillonwürfel in den siedenden Sud geben. Sud bis vors
Kochen bringen. Hitze reduzieren, Fleisch knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 ½ Std.
ziehen lassen. Wichtig: der Sud darf nicht kochen. Bei zu grosser Hitze
(sprudelndes Kochen) wird das Fleisch unregelmässig gar, zäh und trocken.
Evtl. entstandenen Schaum gelegentlich abschöpfen, dadurch wird der Sud klar.
Füessli, Petersilienstiele und Zwiebeln entfernen.

½ Wirz, in ca. 2 cm breiten Schnitzen

nach 2 Std beigeben, zugedeckt ca. die restlichen 30 Min. ziehen lassen.
Fleisch herausnehmen, quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden

¾ TL Salz, wenig Pfeffer

Sud würzen, Fleisch und Gemüse mit Sud anrichten.

Restlichen Sud als Suppe servieren.

Wir wünschen «en Guätä»!



Siedfleisch Tonnato

(Günstige Variante zu Vitello tonnato)

Gekochtes Siedfleisch (oder auch Schulterbraten) im Sud erkalten lassen (evtl. am Vortag kochen) und in feine Scheiben schneiden. Auf eine Platte anrichten.

150 g	Thon	gut abtropfen und in den Mixbecher geben
2	Sardellenfilets	schneiden und zugeben
2 – 3 EL	Fleischsud	
ca. ½ dl	Rahm	
ca. 1 dl	Mayonnaise	alles zusammen pürieren

Siedfleisch Con Salsa Verde

1	Ei, gekocht	in Scheiben in den Mixbecher geben
1 Bund	Basilikum	in Streifen, zugeben
1 KL	Senf	
1 EL	Kapern	
	Salzgurke	in Scheiben
1 KL	Essig	
1-2 EL	Fleischsud	alles zusammen pürieren
1 dl	Mayonnaise	zugeben und mischen

Passt zu:

Salatplatte und frischen Brot

Wir wünschen «en Guätä»!

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch



Galloway – Siedfleisch Salat

300 – 700 g	Siedfleisch	
1	Zwiebel mit Schale	
4	Nelken	
2	Lorbeerblätter	
1	kleiner Lauch	
1	kleiner Sellerie	
½	Kohl (Wirz)	
3	Karotten	
1 Bund	Peterli	alles rüsten

Das Gemüse mit 1,5 Liter Bouillon aufkochen. Dann das Siedfleisch hineinlegen. Abschäumen und halb zugedeckt 2 – 2 ½ Std. leicht köcheln lassen (gemäss Rezept Galloway Siedfleisch – d.h. Sud mit Fleisch bis vors Kochen bringen ansonsten wird das Fleisch zäh und trocken).

Das durch Gabelstich kontrollierte, weiche Fleisch in der Suppe auskühlen lassen. Das Fleisch quer der Faser fein schneiden und mit der Vinaigrette-Salatsauce mischen.

Vinaigrette-Sauce I

	Salz	
1 KL	Senf	
3 EL	Essig	
4 EL	Öl	zu einer Salatsauce rühren
1	gesottenes Ei	Eigelb und Eiweiss getrennt fein hacken
1	kleine Zwiebel	
2	Cornichons	
	Schnittlauch und Peterli	fein hacken und alles mischen

Vinaigrette-Sauce II

3 EL	Essig	
4 EL	Öl	
	(Kräuter-)Salz, Pfeffer	verrühren
1 – 2	Eier, hartgekocht, fein gewürfelt	
1 – 2	Essiggurken, fein gewürfelt	
	Petersilie, fein geschnitten	alles zu einer Sauce verrühren
	Siedfleisch in feine Streifen	zur Sauce geben und mischen
100 g	Bratspeck	glasig braten
1	Zwiebel, in Ringe	
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten	mitbraten, leicht oder ganz auskühlen lassen. Die Speck-Zwiebel-Mischung erst vor dem Servieren untermischen.

Wir wünschen «en Guätä»!

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch



Galloway Marinade

Eine Marinade schützt Ihr Fleisch und verlängert so die Haltbarkeit und macht es erst noch zart. Sie können eine bereits fix-fertige Marinade kaufen oder eine selber herstellen.

Eine solche Grundmarinade können Sie immer im Kühlschrank stehen lassen. Je nach Gericht können Sie sie mit weiteren Zutaten ergänzen.

200 g	Senf	in ein Geschirr geben
200 g	Streugewürze	
80 g	schwarzer Pfeffer	
40 g	Majoran	
40 g	Thymian	
40 g	Rosmarin	
10 Tropfen	Tabasco	alles dazugeben und gut mischen
200 g	Wasser	dazugeben und alles gut mischen
200 g	Olivenöl	dazugeben und alles gut mischen

Tipps

Die Marinade sollte recht zähflüssig sein, damit sie am Fleisch gut haftet.

Im Laufe der Zeit wird sie im Kühlschrank etwas dick. Geben sie einfach etwas Öl bei und mischen Sie es gut durch.

Es ist wichtig, dass die Marinade harmonisch ist. Welche Gewürze Sie bevorzugen, ist weniger wichtig.

Wir wünschen «en Guätä»!

Jan & Margrit Hueber-Imhof

Hueber Galloway GmbH

Neumattweg 1

4243 Dittingen

Telefon 061 761 14 09

Mobile 076 436 20 23

www.gallowayranch.ch
