



Danish Crown
PROFESSIONAL

DAS VERBORGENE GOLD

Ochsen- und Kalbsbäckchen erobern die Küche




Danish Crown
 PROFESSIONAL

Die Geschichte Danish Crowns geht fast 140 Jahre zurück, als sich geschäftstüchtige Landwirte von dem Genossenschaftsgedanken getrieben zusammenschlossen und das Unternehmen gründeten, das heute weltweit zu den größten Akteuren der modernen Fleischproduktion zählt.

Kunden aus aller Welt, Hobbyköche wie professionelle Köche, fragen unsere Produkte nach. Wir stellen hohe Anforderungen an jeden Schritt der Produktion, vom Hof bis auf den Tisch. Mit zeitgemäßer Gewissenhaftigkeit setzen wir kompromisslos auf Genuss.

Unser Stolz liegt im Schmecken, Kosten und Entdecken. Im Entwickeln und Erforschen. Im Verfeinern und Experimentieren auf der Suche nach neuen, unübertroffenen kulinarischen Erlebnissen, bei steter Rücksichtnahme auf unsere Natur.



BÄCKCHEN BRAUCHEN ZEIT - ABER DAS WARTEN LOHNT SICH

Jeder, der sich professionell mit der Gastronomie beschäftigt, dürfte die verschiedenen Teilstücke und Fleischsorten aus dem Effeff beherrschen. Aber Moment mal: Trifft das auch auf die Ochsen- und Kalbsbäckchen zu? Oberhalb des Unterkiefers des Rinds verborgen liegt das marmorierte Wangenfleisch der Kaumuskulatur.

Dieses Teilstück ist, da nicht immer erhältlich, heute etwas in Vergessenheit geraten. Aber Hand aufs kulinarische Herz: Das ist ein großer Fehler!

AUFS BESTE REDUZIERT

Kalbs- und Ochsenbäckchen sind nämlich eine echte Delikatesse. Mit ein wenig Geduld zubereitet entfalten die butterweichen Bäckchen einen wunderbar vollmundigen Geschmack!

Gewebe und Fettgehalt verleihen dem Wangenfleisch ihre einzigartige Struktur, die beim Garen einen köstlichen Geschmack entwickelt. Die Bäckchen eignen sich besonders gut zum Schmoren. Wir haben uns von der südeuropäischen Küche inspirieren lassen und eine Auswahl der besten Schmorgerichte für Sie zusammengestellt.

Entdecken Sie die köstlichen Bäckchen in einer Reihe von Klassikern neu und freuen Sie sich auf höchsten Genuss.



Guten Appetit!



„BOEUF BOURGUIGNON“

Der französische Klassiker neu interpretiert

Wie nun das Beste aus den Bäckchen holen? Am besten braisieren Sie das Fleisch in Wein. Dafür bietet sich sowohl Rot- als auch Weißwein an. Als Faustregel gilt: Zu Kalbsbäckchen passen am besten leichte und helle Weine.

Wer beim Braisieren auf Nummer sicher gehen möchte, entscheidet sich für klassisches Suppengrün wie Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch.

Nehmen Sie die zart geschmorten Bäckchen mit dem Suppengrün heraus und kochen Sie die Brühe ein. Abschließend mit Butter

Tipps! **Kochen Sie die Brühe nicht zu sehr ein! Aufgrund des hohen Gelatinegehalts der Bäckchen bindet die Brühe sehr stark, was das Montieren mit Butter erschwert.**

FLEISCHABFÄLLE VERMEIDEN!

Die von Danish Crown angebotenen Bäckchen stammen von in den skandinavischen Ländern gehaltenen Kälbern und Rindern. Die umfangreiche Milchproduktion sichert ein stetes Angebot an Rind- und Kalbfleisch, darunter auch Bäckchen. Früher verstanden wir Menschen noch, das ganze Tier zu verwerten. Nun hat sich der Mensch zu einem bequemen Gewohnheitstier entwickelt und das kulinarische Repertoire hat mit der Zeit einige schmackhafte Stücke eingebüßt. Bringen wir also die Bäckchen wieder auf den Tisch!





EIN HAUCH VON SKANDINAVIEN

Kalbsbäckchen in ungefiltertem Apfelsaft

Kalbsbäckchen haben eine etwas kürzere Garzeit als Ochsenbäckchen. Für eine kürzere Zubereitungszeit die äußere Silberhaut entfernen und das Fleisch in kleinere Stücke schneiden. So erhalten Sie mehr reelle Stücke und durch Hinzugabe von Gemüse können Sie das Gericht etwas strecken.

Für einen Hauch von Skandinavien das Fleisch in Apfelsaft schmoren lassen. Das verleiht der Soße eine köstliche Süße und Tiefe. Kalbfleisch ist geschmacklich weniger dominant als Rindfleisch, sodass sich das Apfelaroma stärker entfalten kann. Geben Sie Fenchel, Fenchelsamen und gern auch etwas Anis hinzu.

Tipp! Als Alternative zum süßen Apfelsaft Cider oder Weißwein verwenden



GASTRONOMISCHER VORREITER

Längst hat sich Dänemark als gastronomischer Vorreiter einen Namen gemacht. Das besondere Augenmerk auf saisonalen Zutaten, die Vorliebe für Einfachheit und der stete Fokus auf Nachhaltigkeit haben dänischen Restaurants zu internationalem Ruhm verholfen. Heute steht dänische Gastronomie für erstklassige und innovative Zutaten und zieht Gourmets aus der ganzen Welt an.



Die 31 dänischen Sterne-Restaurants des Guide Michelin wurden insgesamt mit 44 Sternen ausgezeichnet. Damit reiht sich Dänemark unter den Ländern mit den meisten Sterne-Restaurants pro Kopf gerechnet unter die absolut Besten ein!

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN

Wer auf gastronomischen Erfolg setzt, stellt hohe Anforderungen nicht nur an Aufzucht und Schlachtung, sondern auch an die Fleischproduktion. Unsere Tradition einer sorgfältigen und verantwortungsvollen Lebensmittelproduktion gewährleistet Produkte, die den strengsten Anforderungen gerecht werden. Anforderungen, die Köche und Verbraucher überall in der Welt an uns stellen. Das Wangenfleisch des Rinds oder Kalbs ist da keine Ausnahme, sondern vielmehr die erstklassige Basis für gastronomische Erfolge.





HOLA CROQUETAS

Spanische Delikatesse trifft dänisches Kalbfleisch.

Ob als kleiner Snack oder Tapas - diese Kroketteen sind ein wahrer Gaumenschmaus und lassen sich zudem ganz einfach zubereiten:

1. Kalbsbäckchen zusammen mit Geschmacksgebern wie Karotten, Lauch, Zwiebeln und Knoblauch sowie Kräutern wie Rosmarin, Lorbeer und Thymian schmoren.

2. Das zarte Bäckchenfleisch herausnehmen, mit etwas Brühe verrühren und vollständig abkühlen lassen.

3. Formen Sie nun das abgekühlte Fleisch zu kleinen, golfballgroßen Bällchen.

4. Die Bällchen vor dem Frittieren erst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Panko wenden.

5. Servieren Sie die Kroketteen auf feinem Ratatouille oder verziert mit frisch gerührter Aioli.

Tipp! Die Zubereitung im Schnellkochtöpf verkürzt die Garzeit und obendrein erhalten Sie eine klarere Brühe.

Dank ihres hohen Gelatinegehalts eignet sich überschüssige Brühe (Schritt 1) bestens als Basis für Soßen.

Schließlich lassen sich die Kroketteen unmittelbar nach dem Panieren hervorragend einfrieren. Muss schnell ein schmackhafter Snack her, die gefrorenen Kroketteen einfach direkt frittieren.





CIAO ITALIA!

Ragù di pappardelle

Voll zur Geltung kommt der köstliche Geschmack der Bäckchen in einem klassischen italienischen Ragù.

Dafür die ganzen Bäckchen anbraten und ein klassisches Sofrito - fein gewürfelte Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch - hinzugeben. Das Ganze sodann mit einem Schuss Rotwein versehen, Tomaten hinzugeben und das Ragù gut schmoren lassen.

Sobald sich das zarte Bäckchenfleisch mit einem Löffel auseinanderziehen lässt, kann auch die äußere Silberhaut leicht entfernt werden. Es braucht zwar einige Zeit, bis sich

die Silberhaut löst; nach langem Garen geht es am einfachsten. Auch gehen so weder Fleisch noch Geschmack verloren. Der hohe Bindegewebegehalt des Fleisches verleiht dem Ragù einen satten Geschmack und cremige Konsistenz. Bereiten Sie Ihr Ragù aus zu mageren bzw. sehr zarten Teilstücken zu, wird es nach langer Garzeit zuweilen etwas trocken und weniger geschmacksintensiv.

Gehen Sie für Ochsenbäckchen von einer Schmorzeit von mindestens 3-4 Stunden aus. Im Ofen schmoren die Bäckchen bei niedriger Temperatur auch über Nacht gemächlich vor sich hin.

Tip!

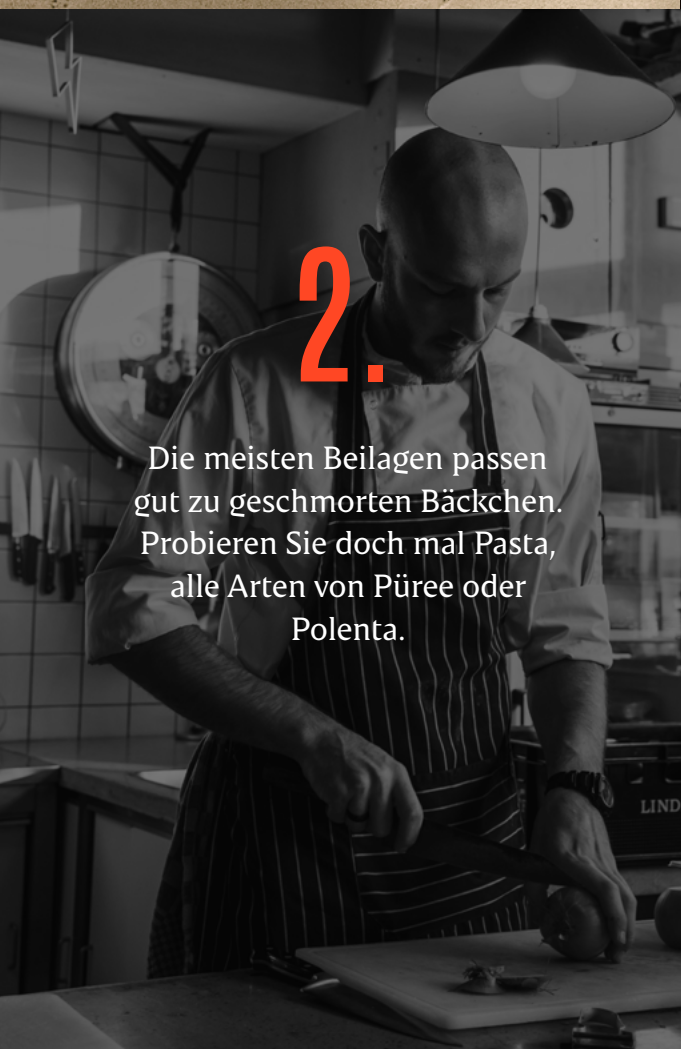
1.

Sie können Bäckchen nahezu in allen klassischen Schmorgerichten verwenden. Einzig zu bedenken ist, dass sie ein wenig länger garen müssen als die meisten anderen Teilstücke. Aber die Zeit lohnt sich, denn am Ende erwartet Sie ein überaus herausragendes, butterzartes Geschmackserlebnis.



2.

Die meisten Beilagen passen gut zu geschmorten Bäckchen. Probieren Sie doch mal Pasta, alle Arten von Püree oder Polenta.



3.

Geben Sie Bäckchen hinzu, wenn Sie ein Gericht mit etwas (zu) mageren Teilstücken zubereiten, um die geschmackliche Intensität und den Gelatinegehalt zu steigern.



Danish Crown
PROFESSIONAL

HIER BESTELLEN!



OCHSENBACKEN

Art.-Nr.: 67253200
Gewicht: ca. 20 kg (4 Beutel)
Vakuumverpackt

❄ Frostware



OCHSENBACKEN

Art.-Nr.: 67253210
Gewicht: ca. 6 kg (6 Beutel)
Verpackt in 1-kg-Beutel

❄ Frostware



KALBSBACKEN

Art.-Nr.: 67903211
Gewicht: ca. 20 kg (4 Beutel)
Vakuumverpackt

❄ Frostware



KALBSBACKEN

Art.-Nr.: 67903201
Gewicht: ca. 6 kg (6 Beutel)
Verpackt in 1-kg-Beutel

❄ Frostware

Für weitere Inspiration besuchen sie www.danishcrownprofessional.com