

Winterliche Genussmomente mit Irish Beef

Düsseldorf, 7. Oktober 2015 – Spaziergänge durch verschneite Wälder, gemeinsame Familienabende vor dem Kamin und dazu ein dampfendes Rinderragout oder herzhaftes Rinderrouladen – es gibt viele Gründe, die kalte Jahreszeit zu genießen. Das beliebte Irish Beef animiert zu raffinierten saisonalen Rezepten. Ob klassisch als Braten zubereitet oder frisch aus der Pfanne als Burger serviert – das qualitätsgeprüfte Rindfleisch aus Irland präsentiert sich besonders zart und ist bekannt für seinen charakteristischen Geschmack. Fast ganzjährig stehen die Rinder auf grünen Weiden, fressen saftiges Gras und frische Kräuter. Die durchgehende Marmorierung mit feinen Fettäderchen und der typisch herzhaftes Geschmack sind charakteristisch für das Vorzeigeprodukt der grünen Insel.

Für frühlingshafte Inspiration sorgt besonders das irische Lammfleisch. Fruchtbare Böden, eine frische Meeresbrise, das milde Golfstromklima – Irland bietet auch optimale Bedingungen für die Produktion von hervorragendem Lammfleisch. Dass die Schafe fast das ganze Jahr über draußen grasen können, schmeckt man: Seine Zartheit und Süße überzeugt jeden Gourmet und ist die Krönung eines jeden Ostermenüs.

Presse:

Loerke Kommunikation

Marxsenweg 18

22605 Hamburg

040 30 99 7 99-0

040 30 99 799-69

info@loerke-pr.com

www.loerke-pr.com

www.irishbeef.de

Winterliche Rezeptideen mit Irish Beef

Kalte, verschneite Wintertage bereiten mehr Vergnügen, wenn zu Hause eine köstliche, warme Mahlzeit auf einen wartet. Irish Beef Rezepte, die von innen wärmen und etwas Sonne in den Magen bringen, sind genau das Richtige für schöne Kochabende in den eigenen vier Wänden. Wer Appetit auf ein Traditionsrezept hat, für den sind klassische Rinderrouladen (**Rezept 1**) genau das Richtige. Dafür werden irische Steakscheiben mit Parmaschinken aufgerollt, scharf angebraten und anschließend 1 ½ Stunden geschmort. Ein herzhaftes Kartoffelgratin mit Parmesan macht den winterlichen Genuss komplett. Gemütliche Winterabende mit der Familie werden mit einem herzhaften Rinderragout (**Rezept 2**) perfekt abgerundet. Hierfür werden Zwiebeln, Staudensellerie und Karotten fein gehackt und zusammen mit Speck angebraten, bevor das in Streifen geschnittene Kronfleisch hinzugefügt wird. Das Ragout köchelt für 1 1/2 Std., bevor es – mit Pappardelle serviert – die ganze Familie glücklich macht.

Frühlingshafte Inspiration

Nach vielen langen Wintertagen sehnt man sich nach den ersten warmen Sonnenstrahlen. Buntes Gemüse, viele frische Kräuter und leichte Gerichte bringen den Frühling in die Küche vorzeitig zurück. Der warme Rindfleisch-Salat von Irish Beef

kommt da genau richtig: Pflückfrischer Römersalat und knackige Frühlingszwiebeln harmonieren ausgesprochen gut mit den kräftigen Aromen des angebratenen Rindersteaks (**Rezept 3**). Die frühlingshafte Stimmung ist auch die perfekte Gelegenheit, um sich auf die Suche nach den ersten Inspirationen für das Ostermenü zu machen. Lamm und Ostern? Keine Frage – diese beiden Komponenten passen perfekt zusammen. Ostern ist eine hervorragende Gelegenheit, um mit Freunden und Familie kulinarische Köstlichkeiten zu genießen. Eine mit frischem Rosmarin und Knoblauch marinierte Lammkeule ist das i-Tüpfelchen eines jeden Ostermenüs (**Rezept 5**). Damit sich der Geschmack vollends entfalten kann, wird die marinierte Lammkeule über Nacht in den Kühlschrank gestellt. So ist der perfekte Genussmoment zu Ostern garantiert.

Irish Beef im Handel

Im Handel findet man irisches Rindfleisch unter anderem bei Rewe, Real, Kaufland, Perfetto, Edeka und Metro. Es stammt aus dem regierungsseitig unterstützten irischen Qualitätsprogramm „Beef and Lamb Quality Assurance Scheme“ (BLQAS), erkennbar am gleichnamigen Gütesiegel. Das Siegel garantiert eine durchgehende Qualitätssicherung von der Rinderaufzucht, über die Schlachtung und Verarbeitung bis hin zur Auslieferung in den Handel. Die irische Rindfleischproduktion erfolgt nachhaltig und unter strengen Qualitäts- und Sicherheitsprinzipien. Trotz moderner Technik arbeiten die Iren seit jeher im Einklang mit der Natur und achten in ihrer täglichen Arbeit auf Naturschutz und Tierwohl. Seit 2012 ist die Rindfleischproduktion Teil der landesweiten Nachhaltigkeitsinitiative Origin Green, mit der Irland eine weltweite Führung im Anbieten nachhaltig erzeugter Lebensmittel und Getränke anstrebt.

Bord Bia Irish Food Board

Die halbstaatliche Handelsagentur der irischen Landwirtschaft Bord Bia Irish Food Board wurde 1994 gegründet und setzt sich weltweit an 12 Standorten für den Handel sämtlicher irischer Agrarprodukte ein. Große Priorität hat hierbei das Irish Beef mit seiner herausragenden Qualität, Geschmack und nachhaltigen Produktion.