Name, Vorname (Pflichtfeld)		
Wohnort, Straße, Hausnummer (Pflichtfeld)		

Telefonnummer (Pflichtfeld)

	Preis je	gewünschte
	Kg	Menge
Rinderbraten	18,00 €	kg
Rindergulasch	15,50 €	kg
Rouladen	21,50 €	Stk.
Roastbeef	34,50 €	kg
Rinderhackfleisch	10,00 €	kg
Suppenfleisch	8,50 €	kg
Beinscheibe	10,50 €	Stk.
Mark-u.		Kg
Suppenknochen	6,50 €	
Hamburger-		
Fleisch (Patties)	13,00 €	Stk.

## Rindergulasch

nach Art des Hauses

#### Für 4 Personen

1 kg Rindfleisch

1 kg Zwiebeln

2 EL Öl

1 EL Tomatenmark

1 I Geflügelbrühe

2 Knoblauchzehen

Je 1 TL Kümmelsamen und getrockneten Majoran

½ - 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

½ EL Paprikapulver edelsüß Salz und Cayennepfeffer

Das Rindfleisch von groben Sehnen befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und quer in Streifen schneiden. Das Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Rindfleischwürfel darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas mitdünsten. Die Rindfleischwürfel wieder in den Schmortopf geben und die Brühe angießen. Das Fleisch sollte gerade bedeckt sein. Den Deckel einen Spalt offen lassen und das Gulasch bei milder Hitze ca.4 Std. schmoren, aber nicht kochen lassen. Nach 2 1/2 Std. den Deckel abnehmen. Für das Gewürz den Knoblauch, Kümmel, Majoran und Zitronenschale fein hacken. Das Paprikapulver mit wenig Wasser glattrühren.

Am Ende der Garzeit alle Gewürze einrühren und alles mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

**Guten Appetit** 



### Unser Anliegen

# Rindfleisch von artgerecht gehaltenen Tieren

2015 fiel die Entscheidung zur Gründung unseres ökologischen Nebenerwerbsbetriebes. Wir wollten etwas verändern, für uns, für unsere Kinder und natürlich auch für unsere Kunden. Gentechnisch unveränderte, spritzmittelfreie und gesündere Lebensmittel sind die Ziele. Tatkräftig werden diese Ziele und Träume umgesetzt...

... weil wir unsere Natur brauchen.

Vom Frühjahr bis zum späten Herbst decken die Tiere ihren Futterbedarf hauptsächlich durch Grasen auf großzügigen Weideflächen. In den Wintermonaten werden unsere Dexter ausschließlich mit strukturiertem Halmfutter (Heu, Silage und Stroh) gefüttert.



## Unsere Tierhaltung

#### Artgerecht

Unsere Rinder leben artgerecht im natürlichen Herdenverband. Die Kälber bleiben von Geburt an bei ihrer Mutter und bekommen beste Milch. Durch reichlich Platz im Stall und auf der Weide fühlen sie sich wohl und wachsen langsam mit natürlichem hofeigenem Futter heran. Wir betreiben ausschließlich extensive Weidewirtschaft mit Augenmerk auf nachhaltige Nutzung, Grünlandpflege und den Erhalt der Kulturlandschaft.

Neben hochwertigen Tieren zur Zucht liefern unsere Dexterrinder ein Fleisch von besonders exzellenter Qualität, welches durch seine extreme Zartheit, sehr feine Marmorierung und intensives Aroma einen unvergleichlichen Fleischgenuss garantiert.



## Ihre Bestellung

Wir, als kleiner Landwirtschaftsbetrieb mit höchsten Qualitätsansprüchen, planen unsere Schlachtungen sorgfältig, aber teilweise kurzfristig, um eine maximale Stressfreiheit für unsere Tiere zu gewährleisten. Nach dem fachgerechten Schlachten durch einen zertifizierten Schlachtbetrieb werden die Fleischstücke abgehangen, zerlegt und in die vorbestellten Portionen kühltruhenfertig vakuumverpackt. Möchten auch Sie verantwortungsvoll und bewusst, mit einem guten Gefühl erstklassiges Rindfleisch genießen? Dann füllen Sie das untenstehende Formular mit Ihrer Wunschbestellung aus und geben Sie es bei uns ab.

Familie Steffen Rödiger Anger 3a 99195 Kleinrudestedt

Tel.: 01792934557

oder Sie bestellen direkt auf unserer Internetseite www.thueringer-dexterhof.de.

Über den konkreten Abholtermin und -ort werden Sie rechtzeitig informiert!
Die Fleischbestellungen werden nach Eingangsreihenfolge bedient.
Trotz aller Bemühungen kann es vorkommen, dass ein Produkt kurzfristig ausverkauft ist, wenn die Bestellmenge die Fleischmenge des Tieres übersteigt. Ihre Bestellung wird dann automatisch auf den nächsten Schlachttermin übernommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.