

Das macht Appetit auf mehr!
Genussrezept:
„Kalbsroulade mit
Salbei und Speck“



Mehr davon!

Weitere tolle Rezeptideen:
www.brueninghoff.net



Umfassendes Qualitätsmanagement

- Alles aus einer Hand: Aufzucht, Futterherstellung, Schlachtung, Zerlegung
- Konstant hohes Qualitätsniveau dank kontrollierter und bewährter Quellen
- Ausschließlich beste Rohstoffe von zertifizierten Lieferanten
- Verwendung selbstentwickelter Kälbermilch-Rezepturen
- Regelmäßige Analysen aller Rohkomponenten bei der Warenannahme
- Integration der Analyseergebnisse in ein umfassendes Lieferanten-Bewertungssystem



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.



Kriterien für gutes Kalbfleisch

- Kalbfleisch ist feinfaserig, zart und fettarm.
- Seine helle Fleischfarbe und sein mildes Aroma machen es zu einer besonderen Delikatesse.
- Dank der kurzen Garzeit lassen sich aus Kalbfleisch im Handumdrehen köstliche Gerichte zubereiten.
- Kalbfleisch ist unverzichtbar für Rezeptklassiker wie Wiener Schnitzel und Zürcher Geschnetzeltes.
- Als Zutat der modernen mediterranen Küche liegt Kalbfleisch voll im Trend.
- Bei deutschem Kalbfleisch sind die Rückverfolgbarkeit und eine kontrollierte Qualität sichergestellt. So bürgt es für Sicherheit beim Einkauf.

Mein persönliches Garantieversprechen



Auf unsere Qualität können Sie vertrauen. Seit mehr als 40 Jahren steht mein Name für gutes Kalbfleisch.

Ihr Josef Brüninghoff

Brüninghoff

Josef Brüninghoff GmbH & Co. KG
Mussumer Ringstraße 10
46395 Bocholt
Deutschland

Telefon: +49 (0) 2871/25275-0
Telefax: +49 (0) 2871/25275-33
E-Mail: info@brueninghoff.net

Weitere Informationen finden Sie unter: www.brueninghoff.net

Bildrechte: sarsmis/Shutterstock.com,
Jacek Chabraszewski/Shutterstock.com

Brüninghoff

Bestes Kalbfleisch genießen!

Mit Genussrezept
zum Ausprobieren

Lernen Sie unser Genusszauber Geheimnis jetzt kennen!

Kalbfleisch von Brüninghoff gehört zum Besten, was die Fleischtheke für das Zubereiten kulinarischer Leckerbissen zu bieten hat.

Lernen Sie jetzt das Geschmacks- und Genusszauber-Geheimnis vieler Profi- und Sterneköche kennen.

Guten Appetit!



Hier stimmt einfach alles! Geschmack, Qualität, Tierwohl und Umweltfreundlichkeit

Bestes Fleisch bestens genießen. Bei unserem Fleisch stimmen nicht nur der tolle Geschmack und die Qualität, hier stimmt auch alles, was dahinter steckt.

Von der Herkunft über die tierfreundliche Aufzucht bis hin zur gesamten Verarbeitungskette: Bei Brüninghoff Kalbfleisch können Sie den Daumen heben – vorbildlich!



*Hier im Münsterland
fühlen wir uns wohl!*

Ein schönes Stück Heimat! Wie die überwiegende Zahl der Brüninghoff Kälber von Höfen aus der Region stammt, so ist auch das heimatverbundene Familienunternehmen Brüninghoff seit je her im westlichen Münsterland zuhause, nämlich in Bocholt.

Viermal „Deutschland“ Ein ganz besonderes Qualitätsversprechen

- 1 Geburt**
Alle Brüninghoff-Kälber sind in Deutschland geboren.
- 2 Aufzucht**
Ebenso erfolgt die Aufzucht in Deutschland, großteils sogar in eigenen Betrieben.
- 3 Schlachtung**
Sowohl die von neutralen Lebensmittelkontrolleuren überwachte Schlachtung als auch ...
- 4 Zerlegung**
... die Zerlegung erfolgen am firmeneigenen Produktionsstandort in Bocholt.

Unser Familienunternehmen aus dem münsterländischen Bocholt gibt mit seinem freiwilligen „4xD“-Versprechen zugleich ein großes Mehr an Transparenz.

Ausgezeichnet!
Dreimal in Folge der „Landesehrenpreis für Lebensmittel“ oder auch z. B. der „Preis der Besten“, verliehen vom Testzentrum Lebensmittel der DLG



Rezept: „Kalbsroulade mit Salbei und Speck“

- 4 Kalbsschnitzel à 100-120 g
- 240 g Kalbshack
- 12 Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Eigelb
- 50 g Emmentaler, gerieben
- Jodsalz, Pfeffer
- 4 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 10 g Mehl
- 4 EL Rapsöl
- 60 ml Weißwein
- 125 ml Kalbsfond

Zubereitung:

4 Salbeiblätter grob hacken. In einer Schüssel Kalbshack, Eigelb und Emmentaler mit den Salbeiblättern gut durchkneten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kalbsschnitzel mit Klarsichtfolie abdecken und flachklopfen. Die Füllung darauf verteilen und die Kalbsschnitzel zu Rouladen aufrollen. Auf jede Kalbsroulade 2 Salbeiblätter legen, mit je 1 Speckscheibe umwickeln, leicht mehlen und mit Holzstäbchen feststecken. Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbsrouladen von allen Seiten anbraten, Wein und Kalbsfond zugeben, ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Kalbsroulade herausnehmen, warm stellen. Die Sauce sämig einkochen lassen.

Dazu: Nudeln und in Rapsöl geschwenkte Kirschtomaten.

Brüninghoff