



DUROC

MÜHLENHOF



SCHWEINEFLEISCH FÜR GENIESSER
AUS DER STEIERMARK



Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA

**+ REGIONALE
HERKUNFT**

**+ MEHR
TIERWOHL**

amainfo.at



Mühlenhof-Duroc Schweine der besonderen Klasse

Die Geschichte der Rasse Duroc ist außergewöhnlich. Sie entstand aus afrikanischen Schweinen, die aus Guinea in die Neue Welt kamen, und aus alten spanischen Rassen, die von iberischen Auswanderern nach Amerika gelangten. Das Duroc-Schwein ist somit ein Nachkomme alter europäischer Rassen, die ihre exzellente Fleischqualität über den Umweg der Auswanderung in die Neue Welt erhalten haben.

Charakteristisch für die gutmütigen, robusten Schweine sind ihre meist hellroten oder rotbraunen Borsten und die kleinen Schlappohren. Ihr Fleisch besitzt einen idealen Anteil an hochwertigem intramuskulärem Fett.

Die Heimat der Mühlenhof-Duroc-Schweine

Die Südsteiermark ist die Heimat des Mühlenhof-Duroc-Schweins.

Im Mühlenhof-Programm werden die guten Eigenschaften der bewährten heimischen Rassen Edelschwein und Landrasse mit den Fleischeigenschaften der Rasse Duroc kombiniert.

Die Tiere leben auf einem Betrieb, der nach den Richtlinien des AMA-Gütesiegelprogramms produziert. Die beiden Betreiberfamilien verfügen über langjährige Erfahrung im Bereich der Schweinezucht und bekennen sich zu einem verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Schweinen. Außerdem wollen sie die Qualität des Fleisches durch verbesserte Tierhaltung nachhaltig sichern.



Mehr Platz und Komfort für die Tiere

Durch die Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Modul „Mehr Tierwohl“ werden die Mühlenhof-Schweine in Gruppen mit über 60% mehr Platzangebot gehalten. Im überdachten Außenbereich befinden sich mit Stroh eingestreute Liegeflächen. So wird ihrer natürlichen Verhaltensweise, dem Wühlen, bestmöglich Rechnung getragen. Im klimatisierten Stall haben die Schweine ihren Fressbereich. Die Mühlenhof-Schweine können jederzeit über Pendeltüren in eine der beiden Bereiche wechseln.





Regionale Herkunft – im Sinne der Nachhaltigkeit

Geboren in Österreich, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet in der Steiermark – die kurzen Transportwege schonen die Tiere und die Umwelt.

Gutes Futter für bestes Fleisch

Das Futter der Mühlenhof-Schweine besteht aus Getreide, wie Weizen und Triticale, sowie Maisfuttermehl, einem Nebenprodukt der Polentagrieß-Erzeugung der benachbarten Niederlmühle. Vor allem die Getreidekomponenten gewährleisten eine hervorragende kernige Fettqualität. Außerdem beeinflusst die Zufütterung von steirischem Krenmehl die Tiergesundheit auf natürliche Weise.

Außergewöhnlicher Fleischgenuss

Das Besondere am Duroc-Fleisch ist seine ausgezeichnete Marmorierung. Viele feine Fettäderchen durchziehen das magere Fleisch und garantieren somit außergewöhnlich saftigen und geschmackvollen Genuss. Gerade deshalb lieben Spitzenköche und Fleischliebhaber weltweit das Fleisch von Duroc-Schweinen.

Vorbildliche Haltung – das sagen die Expertinnen:

- » Am Mühlenhof werden Schweine auf Basis der Anforderungen des AMA-Moduls „Mehr Tierwohl“ gehalten. Mit dem ständigen Zugang zu Außenklimabedingungen, erhöhtem Platzangebot und Stroheinstreu wurde eine wichtige Grundlage für verbessertes Tierwohl geschaffen. Diese Maßnahmen sollen für die Schweine mehr Wohlbefinden bringen. Wir werden die weitere Entwicklung unterstützen und positiv begleiten. «

Dr.ⁱⁿ Christine Leeb
Institut für Nutztierwissenschaften,
Universität für Bodenkultur Wien

Dr.ⁱⁿ Barbara Fiala-Köck
Tierschutzombudsfrau der Steiermark





Die beliebtesten Teilstücke vom Mühlentof-Duroc-Schwein



Das Mühlentof-Duroc-Fleisch weist besondere Tugenden auf. Es ist sehr feinfasrig und aufgrund der Marmorierung charakteristisch im Geschmack. Das Auflagefett ist kernig, weiß und schmackhaft.



Lungenbraten/Filet

Es wird als das teuerste Teilstück des Schweins gehandelt. Das magere Fleisch ist sehnenfrei und besonders zart.

Der Lungenbraten, wie das Filet auch genannt wird, besteht aus dem Filetkopf, dem Mittelteil und der Filetspitze. Während Filetkopf und -spitze sich bestens für Spießchen oder Geschnetzeltes eignen, kann man aus dem Mittelteil Steaks oder Medaillons schneiden. Gerne wird das Filet aber auch im Ganzen zartrosa gebraten.



Schopf

Er besteht aus einigen kleinen Muskelsträngen, die in Fett eingelagert sind. Dies macht ihn zu einem besonders saftigen Teilstück, das am Grill oder in der Pfanne viel Hitze verträgt und dennoch saftig bleibt. Das durchwachsene Fleisch wird aber auch beim Dünsten besonders weich und aromatisch. Im Ganzen ist der Schopf hervorragend als Braten geeignet. Portioniert eignet er sich zum Kurzbraten, Grillen und Backen.



Karree

Es bildet den Mittelteil des Schweinerückens. Das gut mit Fett durchzogene „Lange Karree“ ist der vordere Teil und reicht vom Schopfbraten bis vor die letzten Rippen. Dort beginnt dann allmählich das „Kurze Karree“, das von der mageren „Karrerose“ dominiert wird. Das Karree wird im Ganzen oder in Koteletts geschnitten und sowohl mit als auch ohne Knochen angeboten – letztere werden auch gerne als Karreesteaks bezeichnet. Im Ganzen mit Knochen und Schwarte (als sogenanntes „Jungschweinernes“) ist das Karree ein erstklassiger Braten, die Karrerose wiederum ideal für Schnitzel geeignet.



Schale (Kaiserteil)

Dieses zarte, sehnenfreie und sehr magere Teilstück wird aus der Innenseite des Schlögels geschnitten. Hervorragend als Schnitzfleisch oder für Fondues und zum Sautieren geeignet.



FILET

IM SPECKMANTEL MIT SCHWAMMERLN

Personen: 4 | Zubereitungszeit: 45 Minuten

vom
Mühlenhof
Duroc

Mühlenhof-Duroc Schweinsfilet (ca. 750 g)

200 g Bauchspeck

Butterschmalz

100 g Eierschwammerln

100 g Morcheln

1 EL Butter

1/2 Bund Dille

100 ml Weißwein

150 ml Suppe

100 g Crème fraîche

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Das parierte Filet mit Salz sowie Pfeffer würzen, mit den Speckscheiben umwickeln und fixieren.
- 2 In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum kräftig anbraten. Danach in eine ofenfeste Form legen und im Backrohr bei ca. 150°C rosa garen (Kerntemperatur etwa 63°C).
- 3 Im Bratensatz der Pfanne die Schwammerln mit der Butter sautieren. Dille grob zupfen und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit der Suppe aufgießen. Etwas einkochen lassen. Dann Crème fraîche einrühren. Das Filet in Tranchen schneiden und mit den Schwammerln anrichten.

KOTELETTS MIT BIRNEN UND SALBEI

Personen: 4 | Zubereitungszeit: 45 Minuten



4 Mühlenhof-Duroc Schweinskoteletts

Olivenöl
1 Bund Salbei
3 kleine Birnen
6 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
10 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
4 cl Cognac
100 g Crème fraîche
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Den Backofen auf 120°C vorheizen. Die Mühlenhof-Duroc-Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in etwas Olivenöl bei hoher Hitze zusammen mit dem Salbei auf beiden Seiten scharf anbraten. Dann das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf einem Rost bei 100°C 15 Minuten ziehen lassen.
- 2 Birnen waschen, halbieren bzw. vierteln. Schalotten schälen und halbieren, Knoblauchzehe zerdrücken. Birnen, Schalotten und Knoblauchzehe zusammen mit der Butter im Bratenrückstand gut anrösten. Wacholder, Lorbeer und Cognac hinzufügen, kurz flambieren. Crème fraîche hinzufügen, Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in der Sauce ziehen lassen und abschmecken.



SALTIMBOCCA

MEDITERRAN

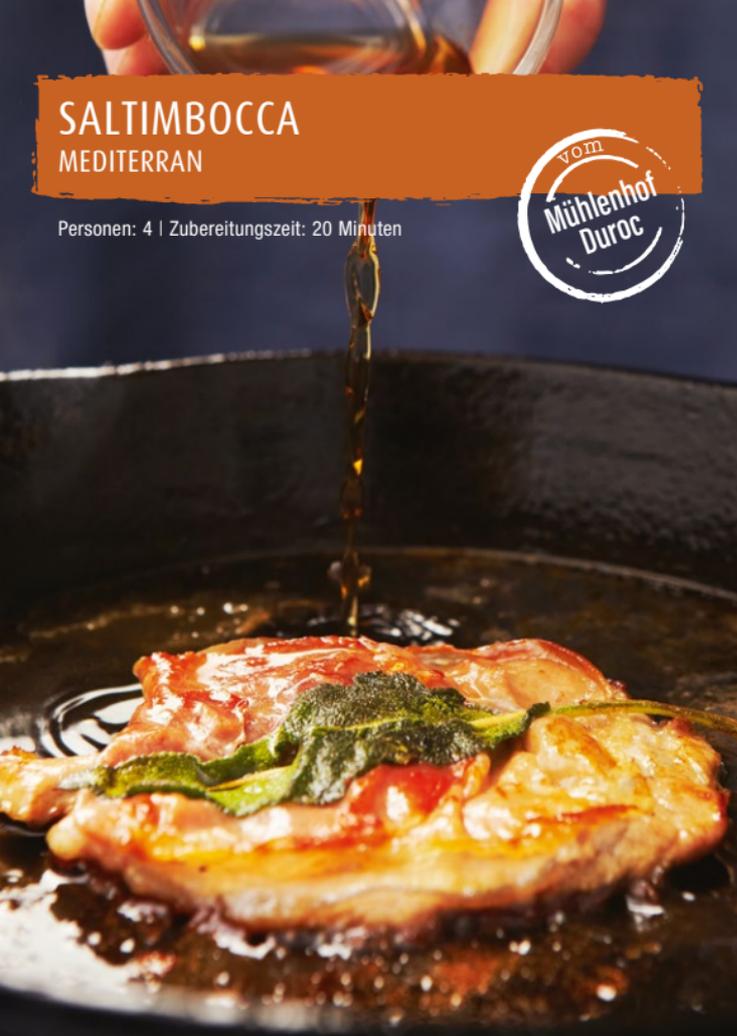
Personen: 4 | Zubereitungszeit: 20 Minuten



8 kleine Mühlenhof-Duroc Schnitzel (à 80 g)
80 g geriebener Parmesan
8 Scheiben Rohschinken
8 Salbeiblätter
2 EL Olivenöl
70 ml Marsala
70 ml klare Suppe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Die Schnitzel zwischen eine Klarsichtfolie legen und vorsichtig flachklopfen.
- 2 Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel mit Parmesan bestreuen, mit je einer Scheibe Rohschinken und einem Salbeiblatt belegen und einem Spießchen fixieren.
- 3 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel auf beiden Seiten kräftig anbraten. Mit Marsala und Suppe ablöschen, aufkochen lassen und rund 8 Minuten schmoren. Die Saltimbocca mit der Sauce und Salbei anrichten.

Dazu schmeckt Ciabatta.



GESCHMORTE SCHOPFSTEAKS MIT RHABARBER

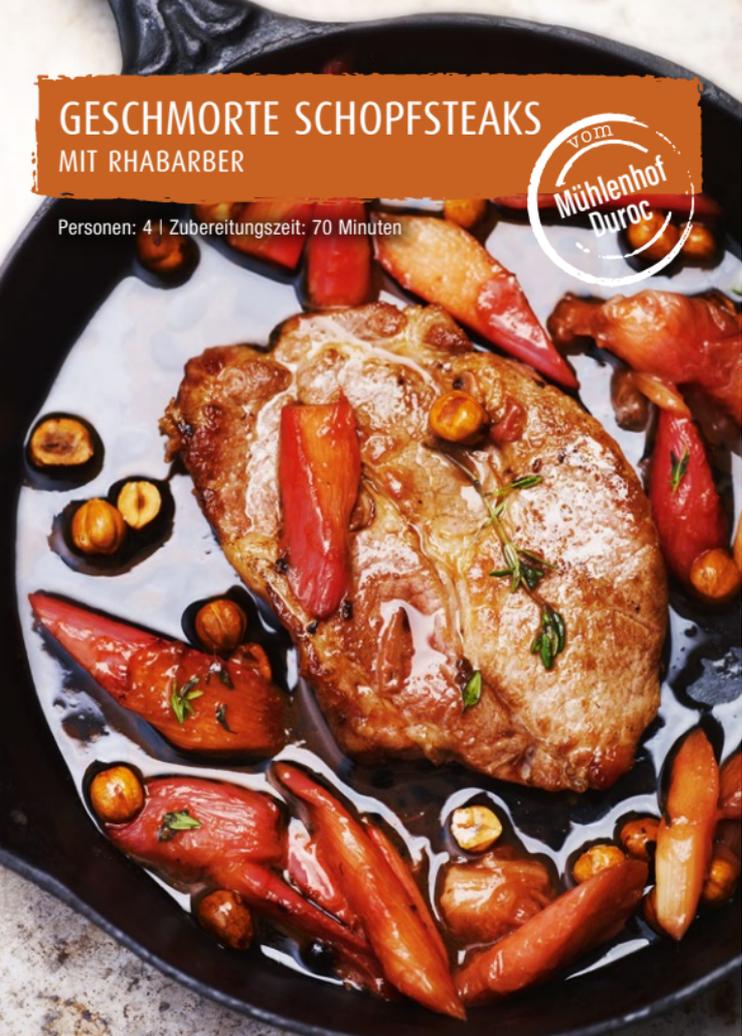
Personen: 4 | Zubereitungszeit: 70 Minuten



**4 dicke Scheiben
Mühlenhof-Duroc
Schopfbraten**
6 Stangen Rhabarber
1 EL brauner Zucker
Butter
1 TL gemahlener Ingwer
Öl
40 ml Portwein
2 EL Ahornsirup
50 g Haselnusskerne,
geröstet, grob gehackt
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Rhabarber waschen, in Stücke schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen, Rhabarber, 1 EL Butter und Ingwer hinzufügen und drei Minuten dünsten.
- 2 Die Mühlenhof-Duroc-Schopfbratensteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in Butter und Öl auf beiden Seiten je zwei Minuten goldbraun braten. Mit dem Portwein ablöschen, den Ahornsirup hinzufügen und ca. 25 Minuten schmoren lassen, bis die Sauce sämig wird. Dabei immer wieder das Fleisch mit der Sauce übergießen. Mit Rhabarber und Haselnüssen servieren.

Dazu passen Braterdäpfel oder Weißbrot.



KARREEROSE IN DER SALZKRUSTE

Personen: 4 | Zubereitungszeit: 100 Minuten



ca. 1 kg Mühlenhof-
Duroc Karreerose
100 g frischer Ingwer
4 Knoblauchzehen
1 Chilischote, entkernt
1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
2 kg grobes Salz
5 Eiweiß

- 1 Ingwer grob hacken, Knoblauch schälen und zusammen mit Chili, Petersilie und Olivenöl im Standmixer zu einer Paste pürieren.
- 2 Das Fleisch mit der Paste einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und zumindest über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3 Das grobe Salz mit dem leicht verquirlten Eiweiß vermengen, in einer ofenfesten Form eine Schicht Salz ausbreiten. Das Karree darauf setzen und mit dem restlichen Salz vollständig bedecken. Im vorgeheizten Ofen 1 1/2 Stunden bei 160°C backen. Die Kruste kurz vor dem Servieren aufbrechen und das Fleisch tranchieren.





DUROC
MÜHLENHOF



SCHWEINEFLEISCH FÜR GENIESSER
AUS DER STEIERMARK

Ein Qualitätsprodukt in Zusammenarbeit von



MÜHLENHOF
WITTMANNSDORF

 **Steirerfleisch**



Erhältlich exklusiv im Lebensmittelhandel bei ausgewählten:

SPAR 

EUROSPAR 

INTERSPAR 

SPAR ÖSTERR. Warenhandels AG
Hafnerstr. 20, 8055 Graz-Puntigam
Tel: 0316 / 248 35-911, Fax: DW-914
office@spar.at, www.spar.at

In Kooperation mit der:



© Fotos: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH, GrillZeit, SPAR / Foto Krug