Wiesbauer, Wiesn und Stelze

Beim "Wiener Wiesn-Fest", das vom 27. September bis zum 14. Oktober 2018 im Wiener Prater stattfindet, ist Wiesbauer wieder mit einem eigenen Festzelt vertreten. Die "Wiesn Stelze" gibt es aber auch für zuhause.

Als Ergänzung der innovativen Sous Vide-Range der "Haubenküche für zu Hause" gibt es heuer als besonders köstliche Innovation die "Wiesn Stelze"im dekorativen Karton. Bei der in der Produktion eingesetzten "Sous Vide"-Gartechnologie wird die Stelze im vakuumversiegelten Plastikbeutel bei niedrigen Temperaturen (zwischen 50° C und 70° C) mehrere Stunden lang schonend gegart. Da aus dem Beutel weder Wasser noch Gewürze austreten können, bleibt das Fleisch unvergleichlich zart und saftig und entfaltet perfekt seinen natürlichen, unverfälschten Geschmack. Für den

Konsumenten bedeutet dies, dass man unsere "Wiesn Stelze" schnell, einfach und gelingsicher im Backrohr auf höchstem Niveau wie in der Spitzengastronomie zu Hause zubereiten kann. Ebenfalls zur Wiesn-Zeit, in der in Österreich und in Deutschland zahlreiche Oktoberfeste durchgeführt werden, erfreut sich die köstliche "Wiener Wiesnplatte" in der 200g-Aufschnittverpackung bei den Konsumenten großer Beliebtheit. Mit den drei frisch geschnittenen, handwerklich hervorragend gefertigten Braten-Spezialitäten "Wiener Krustenbraten", "Kümmelkarree" und "Wiener Prater Stelze" kann man auch zu Hause sein eigenes gemütliches Oktoberfest feiern. Ein besonderer "Wiesn"-Hit ist seit vielen Jahren die "Wiener Prater Stelze", die in Deutschland mit der Bezeichnung "Brat Hax´n" angeboten wird. In einem von Wiesbauer eigens entwickelten, handwerklich aufwändigen Verfahren wird eine nach einem speziellen Rezept gewürzte, mürb gebratene Schweinsstelze, wie man sie in vielen Gaststätten bestellen kann, ausgelöst, in eine attraktive Form gebracht und gesliced.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at