

Der Tipp von Matthias Tschürtz: Das Schulterschwanzl

Das Schulterschwanzl ist ein Muskelteil vom Rind, der sehr viel bewegt wird. Der muss bei allen Gerichten lange gekocht werden, z.B. für die Suppe an Stelle vom Tafelspitz, oder für langsam Geschmortes, etwa mit Rotwein oder für Gulasch. Autorin: Andrea Pascher



8 Ug'GWX i `hYfgWX k Ub n`]gh`Y]b`A i g_Y`hY]`j ca `F]bXž`XYf`gY\`f
j]Y`VYk Y[h`k]fX`"8Yf`a i gg`VY]`U`Yb` ; Yf]WX hYb`Ub[Y[Y_cWX h
k YfXYbž`n"6`"ZØf`X]Y`Gi ddY`Ub`GhY`Y`j ca `HUY`gd]hnž`cXYf`ZØf
`Ub[gUa ` ; YgW`a cfhYgž`Yhk U`a]h`Fchk Y]b`cXYf`ZØf` ; i `UgW`"

6Ygi W`X Yb`G]Y`i bg`Ui Z.`Z`Y]gW`i bXW`U`h