Matthias Tschürtz Tipp für Mangaliza

Das Burgenländische Mangaliza-Schwein, wir sagen auch Wollschwein, das ist eine ganz alte Rasse, mit besonders viel schmackhaftem Speck, das schmeckt man noch den guten Geschmack vom Schwein. Es dauert eineinhalb Jahre bis das Schwein bis man es schlachten kann und deswegen schmeckt es auch besonders zart und hat dadurch auch einen höheren Preis. Das kann man im Ganzen braten und auch grillen, oder man schneidest sich Steaks runter, etwa vier bis fünf Zentimeter, das ist dann ein besonderes Geschmackerlebnis. Weitere Infos zum Fleischermeister Tschürtz Autorin: Andrea Pascher

Das Burgenländische Mangaliza-Schwein, wir sagen auch Wollschwein, das ist eine ganz alte Rasse, mit besonders viel schmackhaftem Speck, das schmeckt man noch den guten Geschmack vom Schwein.

Es dauert eineinhalb Jahre bis das Schwein bis man es schlachten kann und deswegen schmeckt es auch besonders zart und hat dadurch auch einen höheren Preis. Das kann man im Ganzen braten und auch grillen, oder man schneidest sich Steaks runter, etwa vier bis fünf Zentimeter, das ist dann ein besonderes Geschmackerlebnis.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at