

Der Tipp von Matthias Tschürtz: Das Schulterschwanzl

Der Fleischermeister Matthias Tschürtz aus Loipersbach gibt Tipps für den mehr Genuss.



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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at