

Fleischerei Steiner gibt Tipps: Die besten Naturschnitzerl

Martin Steiner, Junior-Chef in der Traditionsfleischerei Steiner in Sollenau, gibt Tipps für die perfekte Fleischküche



Der **Schulterschluss**, eine zarte Spezialität aus dem Schweineschlegel, ist zart und herrlich leicht marmoriert und eignet sich wunderbar für Naturschnitzerl aus der Pfanne. Mittlerweile wird das Fleisch als Hüftsteak verkauft, und ist als solches eben auch ein perfektes Grillfleisch.

<https://fleischundco.at/wp-content/uploads/2022/03/Steiner-Schulterschluss-2.mp4>

Alle Infos: **Fleischerei Steiner im niederösterreichischen Sollenau.**

Autorin: Andrea Pascher

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at