

## Martin Steiner empfiehlt: Geschmacksbombe Schulterscherzel

Martin Steiner von der Traditionsfleischerei Steiner in Sollenau gibt Tipps für das perfekte Suppenfleisch



*Steiner Schulterscherzl*

Das **Schulterscherzel** wird aus der Schulter vom Rind herausgeschnitten, das ist leicht marmoriert und eignet sich als wunderbare Alternative zum Tafelspitz. Das heißt es ist ein perfektes Suppenfleisch, das besonders durch die Sehne, die durchs Kochen zur zartschmelzen Gallertschicht wird, eine wahre Geschmacksbombe wird.

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

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**