

## Schottisches Hochlandrindfleisch aus Bonstetten

Unser Schottisches Hochlandrind ist ein echtes Highlight in der Metzgerei Künzli. Diese einzigartigen Rinder stammen vom BIO-Hof Grund der Familie Glättli in Bonstetten, wo sie artgerecht und naturnah gehalten werden.

In ihrem ganzen Leben bekommen sie kein Mais und kein Getreide zum fressen, dafür frisches Wasser und Gras in allen Variationen, so viel sie mögen.



Mit 27-30 Monaten sind die Rinder und Ochsen schlachtreif. Weil die Schottischen Hochlandrinder langsam wachsen ist ihr Fleisch rot und sehr aromatisch.

Durch die artgerechte Haltung und das natürliche Futter wächst unser Schottisches Hochlandrind in einer gesunden Umgebung auf, was sich in der besonderen Fleischqualität widerspiegelt. Besuchen Sie uns und probieren Sie das unverwechselbare Fleisch aus regionaler und biologischer Tierhaltung!



Unser Schottisches Hochlandrind eignet sich besonders gut für schonende Garmethoden, um den vollen Geschmack zur Geltung zu bringen. Eine ideale Zubereitung ist das Slow Cooking – also langsames Garen bei niedriger Temperatur. So bleibt das Fleisch zart und saftig, während sich die Aromen perfekt entfalten.

Zubereitungstipp: Würzen Sie das Fleisch nur leicht mit Salz, Pfeffer und etwas Kräutern, braten Sie es kurz scharf an und lassen Sie es anschließend im Ofen bei etwa 80-90°C für mehrere Stunden garen. So wird das Hochlandrind butterzart und entfaltet seinen natürlichen, intensiven Geschmack. Ideal für Schmorgerichte oder einen saftigen Braten!

Erleben Sie den einzigartigen Genuss unserer regionalen BIO-Qualität auf Ihrem Teller!

**künzli**  
eifach besser

