

Römmele

Spezialitäten GmbH & Co. KG

info@roemmele-gmbh.de

Tel. 07136 / 7210

Jagstfelder Oxenmaulsalat



Zu Beginn ein kleiner Exkurs über unseren **Jagstfelder Oxenmaulsalat**.

Produziert wird er seit den 1930er Jahren nach wie vor in Bad Friedrichhall Jagstfeld. Heute ist das Unternehmen eine kleine aber sehr feine Manufaktur mit traditioneller Ausprägung, in der auf die Qualität der Rohware aller höchsten Wert gelegt wird. Daher sind sowohl die Oxenmäuler, als auch alle verwendeten Zutaten von heimischen Produzenten.

Unser **Jagstfelder Oxenmaulsalat** kann man auf viele Arten genießen. Ganz traditionell – klassisch oder aber auf etwas andere Arten. Sie werden sehen es gibt eine große Vielfalt.

Zu den Rezeptvorschlägen:

Mengengrundlage für die Rezeptvorschläge bildet unsere 400 g Dose. Den **Jagstfelder Oxenmaulsalat** erhalten Sie für größere Portionen auch in der 800 g Dose.

Die Mengenangaben sind grob gehalten und dürfen und sollen je nach Geschmack angepasst werden. Gleiches gilt für die Angaben beim Zubereiten der Zutaten. Ob beispielsweise die Zwiebeln gewürfelt oder in feinen Scheiben in Ihrem Oxenmaulsalat sind, entscheiden Sie ganz nach Belieben...

Ein Wort zu den Kalorien. 100 g von unserem abgetropften **Jagstfelder Oxenmaulsalat** haben nur 228 kJ/54 kcal. Gönnen Sie sich doch einfach noch etwas Deftiges dazu.

Als Beilage passen prima frisches Bauernbrot, ein Baguette oder auch Bratkartoffeln. Dazu empfehlen wir klassisch einen Württemberger Rotwein oder ein herzhaftes Bier.

Vorbereitung:

Der Oxenmaulsalat ist in einer Essigmarinade eingelegt. Sie schmeckt den Einen sehr gut, ist jedoch den Anderen vielleicht etwas zu kräftig. Wir empfehlen Ihnen die Marinade abzugießen und den Oxenmaulsalat in einem Sieb gut abtropfen zu lassen.

Wenn es Ihre Planung erlaubt, lassen Sie den angemachten Oxenmaulsalat einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Wir möchten Ihnen mit den nachstehenden Rezeptvorschlägen Lust auf einen etwas anderen Oxenmaulsalat machen. Neugierig geworden? Dann probieren Sie doch mal etwas Neues.

Oxenmaulsalat Klassisch – die traditionelle Art

400 g Dose **Jagstfelder Oxenmaulsalat**
1/4 Zwiebel in Scheiben schneiden

Dazu eine Marinade bestehend aus:
Mit Salz, Pfeffer und etwas Öl.

Ochsenmaulsalat Feinschmecker Art – eine frische Variante

400 g Dose **Jagstfelder Ochsenmaulsalat**
1/4 Salatgurke in Streifen schneiden
1 hartgekochtes Ei in Scheiben schneiden
½ Bund Dill fein hacken

Dazu eine Marinade bestehend aus:

100 g Joghurt, 100 g Mayonnaise oder Miracle Whip,
½ TL Senf, etwas Fleischbrühe und je nach
Geschmack etwas Würze.
Die Marinade unter den Salat mengen.

Ochsenmaulsalat Gärtnerin Art – eine leichte Variante

400 g Dose **Jagstfelder Ochsenmaulsalat**
2 mittelgroße Karotten mittelfein raspeln
1 Zwiebel oder Schalotte in Scheiben schneiden

Dazu eine Marinade bestehend aus:

1 Becher Joghurt, etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer,
eine Prise Zucker und etwas Öl.
Die Marinade unter den Salat mengen.

Ochsenmaulsalat Berthold Art – eine würzige Variante

400 g Dose **Jagstfelder Ochsenmaulsalat**
1 Zwiebel in Scheiben schneiden
Frischer Paprika in Scheiben schneiden
Tomaten in mittelgroße Würfel schneiden
1/2 Bund Petersilie fein hacken
1 hartgekochtes Ei in Scheiben schneiden

Dazu eine Marinade bestehend aus:

Salz, Pfeffer, ½ TL Senf eine Prise Zucker, Öl, etwas
kalte Fleischbrühe und je nach Geschmack etwas
Würze.
Die Marinade unter den Salat mengen.

Römmele's Ochsenmaulsalat – eine Frühlingsvariante

400 g Dose **Jagstfelder Ochsenmaulsalat**
1 Gewürzgurke in Streifen schneiden
1 Zwiebel in Scheiben schneiden
3-4 Radieschen in Scheiben schneiden
1 kleiner Bund Schnittlauch fein hacken

Dazu eine Marinade bestehend aus:

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und etwas Öl.
Die Marinade unter den Salat mengen.

Ochsenmaulsalat Brauer Art – eine etwas andere Variante

400 g Dose **Jagstfelder Ochsenmaulsalat**
1/4 Salatgurke in Streifen schneiden
½ Glas Rote Beete in Streifen schneiden
½ Apfel in Streifen schneiden
1/2 Zwiebel in Scheiben schneiden
1 kleiner Bund Schnittlauch fein hacken

Dazu eine Marinade bestehend aus:

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, Öl, etwas
Fleischbrühe und je nach Geschmack etwas Würze.
Die Marinade unter den Salat mengen.

Ochsenmaulsalat exotische Art – eine ausgefallene Variante

400 g Dose **Jagstfelder Ochsenmaulsalat**
1 reife Avocado in kleine Würfel schneiden
1/2 Bund Petersilie fein hacken
1 hartgekochtes Ei in Scheiben schneiden

Dazu eine Marinade bestehend aus:

1 Becher Joghurt, Salz und Pfeffer.
Die Marinade unter den Salat mengen.

Und noch etwas, was uns am Herzen liegt:

Wenn Ihnen unser **Jagstfelder Ochsenmaulsalat** und die Rezeptvorschläge geschmeckt haben, sagen Sie es bitte weiter. Sollten Sie mit etwas nicht zufrieden sein, lassen Sie es uns wissen. Wir sind für Sie und Ihre Anregungen da.

Römmele

Spezialitäten GmbH & Co. KG
info@roemmele-gmbh.de
Tel. 07136 / 7210

