Jänner 2026

SELCHEN & SUREN

WAS SIND SUR-SCHNITZEL?

Sur-Schnitzel werden aus bestem Schweinefleisch hergestellt und in einer mild gewürzten Salzlake eingelegt. Dadurch wird das Fleisch besonders **zart** und bekommt seinen feinen, typischen Geschmack.

Beim Braten bleiben die **Schnitzel saftig, weich u**nd entwickeln eine angenehm würzige Note.

Sur-Schnitzel sind **gelingsicher** und ideal für alle, die zarte Schnitzel lieben – saftig, aromatisch und einfach gut.

WAS BEDEUTET SELCHEN?

Geselchte Produkte werden über Buchenholzrauch geräuchert. Das bringt ein kräftiges Aroma, mit leichter Rauchnote.
Geselchte Produkte zeichnen sich durch einen herzhaften Geschmack aus.

NEMETZ SELCHKARREE UND SELCHSCHOPF

Unser Selchkarree und unser Selchschopf werden zuerst **gesurt** und anschließend schonend **geräuchert**. So wird das Fleisch besonders zart und bekommt seinen typisch herzhaften Geschmack.
Durch das Räuchern über Buchenholz entsteht ein feines Raucharoma, das nicht dominiert, sondern den Eigengeschmack des Fleisches unterstreicht.
Ideal für alle, die saftiges Fleisch mit kräftiger, aber ausgewogener Würze schätzen.

Selchkarree

perfekt für Krautgerichte, Erdäpfel, Linsen
für gekochte Speisen oder leicht gebraten,
mager und feinfasrig

Selchschopf

eignet sich für Eintöpfe und Gerichte
die lange kochen, sehr saftig, leicht
durchzogen

Seit 1876 FLEISCHHAUEREI JOHANN NEMETZ

WWW.NEMETZ-MARKT.AT

Inhalte KI unterstützt generiert.