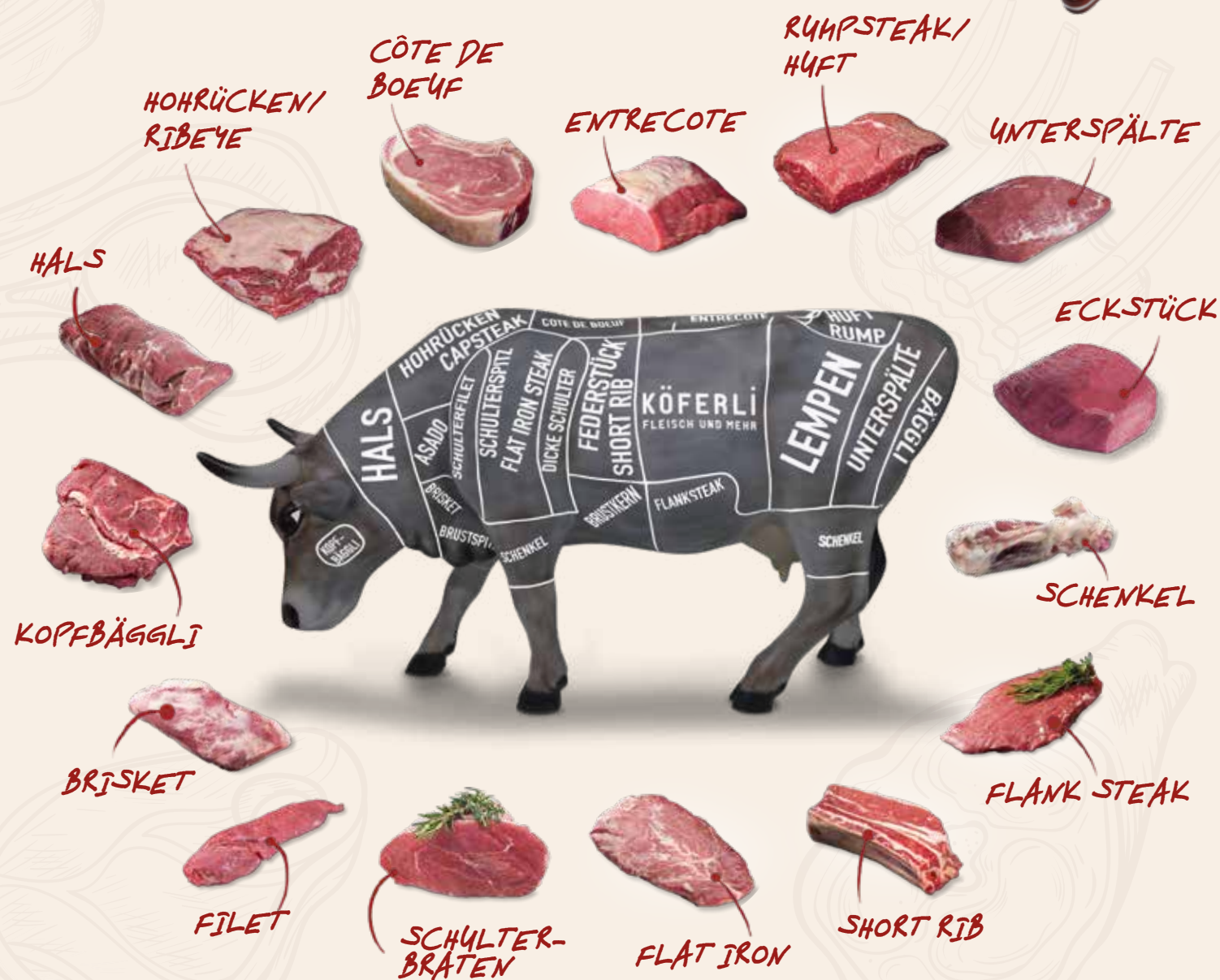


STEAKOLOGIE

In unserer Steakologie zeigen wir, wo welches Stück sitzt – und wie man daraus das Beste macht.



... MUSS MAN KENNEN DIE WICHTIGSTEN STEAK/CUTS VOM RIND IM ÜBERBLICK

Kopfbäggli

Ein zartes Schmorstück mit intensivem Aroma. Lange gegart wird es butterweich und aromatisch.

Hals

Der Rindshals eignet sich perfekt für herzhafte Eintöpfe. Er bleibt auch nach langem Schmoren saftig und würzig.

Brisket

Brisket ist ein Klassiker des Barbecues. Niedrigtemperatur und Rauch verwandeln es in ein zartes Geschmackserlebnis.

Schulterbraten

Kräftig im Geschmack und vielseitig einsetzbar. Ob geschmort oder gebraten – ein echter Küchenliebhaber.

Hohrücken/ Ribeye

Der Hohrücken überzeugt mit feiner Marmorierung und vollem Geschmack. Ideal für Steaks oder Braten.

Flat Iron

Das Flat Iron ist ein Geheimtipp für Steakfans. Es ist zart, saftig und schnell zubereitet.

Schenkel

Der Rindsschenkel liefert kräftiges Aroma für Schmorgerichte und Suppen. Das enthaltene Mark gibt Tiefe und Geschmack.

Côte de Boeuf

Das Côte de Boeuf ist ein echter Hingucker auf dem Grill. Saftig, intensiv und perfekt zum Teilen.

Short Rib

Short Ribs sind fleischige Spareribs vom Rind. Geschmort oder gegrillt werden sie herrlich.

Flank Steak

Das Flank Steak ist mager und aromatisch. Am besten wird es kurz angebraten und rosa serviert.

Filet

Das Filet ist das zarteste Stück vom Rind. Edel, feinfasrig und ideal für besondere Anlässe.

Entrecôte

Mit schöner Marmorierung und vollem Geschmack überzeugt das Entrecôte auf ganzer Linie. Perfekt für den Grill oder die Pfanne.

Rumpsteak/Huft

Ein Klassiker unter den Steaks. Kräftig im Geschmack und schön saftig, wenn es richtig gebraten wird.

Unterspälte

Ein eher mageres Stück mit feinem Biss. Ideal für Geschnetzeltes oder für Braten.

Eckstück

Vielseitig einsetzbar in der Küche. Als Braten, Ragout, Geschnetzeltes oder à la minute Plätzli sorgt es für kräftigen Geschmack.