

# NEW CUTS ON THE BLOCK

Für uns ist Wertschätzung und Respekt im Umgang mit Lebensmitteln absolute Herzenssache. Durch eigene Schlachtung gelingt es uns, das ganze Tier mit seinen vielen verschiedenen geschmackvollen Teilstücken zu verarbeiten. Diese außergewöhnlichen Teilstücke wollen wir Euch auch wieder näherbringen – aus Respekt vor dem Tier.



**DRY AGED PORK** saftig geschmacksimpulsiv – scharf anbraten und auf keinen Fall durchbraten.



**BABY BACKS/ RIBS** (auch Leitern genannt) Ein fleischiger Hochgenuss. Am Besten sous vide oder indirekt über lange Zeit garen.



**FLEDERMAUS STEAK** Das saftige, marmorierte Steak liegt direkt am Schlossknochen. Es hat eine tolle Marmorierung. Dadurch wird dieser Cut so geschmackvoll und sehr zart – das muss man probiert haben.



**DRY AGED FETTE RIPPE** Eine Spezialität! Fetter Schweinebauch mit Knochen in 3cm dicke Stücke gesägt – nach einer Reifezeit von 2 Wochen entfaltet sich der Geschmack des Fetts ganz besonders aromatisch. Fenchelsalz unterstützt das feine Aroma.



**TRI - TIP STEAK** Das feinfasrige Teilstück aus der Keule feiert sein Comeback. Die Dreiecksform ist sein Markenzeichen. Indirekt grillen mit 55° C Kerntemperatur und 2 Min. ruhen lassen. So wird dieses Stück butterweich!



**CUSCINO** Das zart marmorierte Stück aus dem Schulterblatt ist ein Tipp für Feinschmecker. Egal, ob in der Pfanne oder auf dem Grill ein Genuss.

Das zart marmorierte Stück aus dem Schulterblatt ist ein Tipp für Feinschmecker. Egal, ob in der Pfanne oder auf dem Grill ein Genuss.

**BRISKET** Das Bruststück gehört zu den absoluten Kennerstücken. Marmorierte Ochsen oder Färsen-Briskets sorgen für absoluten Grillgenuss. Diese Stücke brauchen Zeit. Am Besten smoken oder lange indirekt grillen.



**SHORT RIBS** Die Ribs an der flachen Rippe kennt man bei uns eher als Suppenfleisch – dieser besondere Cut braucht Zeit – aber versprochen, es lohnt sich! Am Besten sous vide bei 80°C Kerntemperatur garen und dann heiß grillen oder smoken.



**FLAT IRON** Etwas für wahre Kenner der Grillkunst: Flache Rinderschulter aus der die markante Mittelsehne herausgelöst wurde.



**FLANK STEAK** Man nennt es auch Bavette – mager und sehr geschmacksintensiv. In den USA ist das flache Steak aus dem Bauchmuskel ein sehr populärer Cut. Quer zur Faser dünn aufgeschnitten ein Genuss.



**PICANHA SPIESS** NACH CURASCO ART Der geschmackvolle Geheimtipp – den Tafelspitz würzen und sehr heiß auf dem offenen Feuer grillen und dann dünn aufschneiden. Unbedingt medium genießen.



**Rind**

**SKIRT STEAK** Der besondere Cut für Mutige – Kräftig angrillen – aber Achtung: Nicht zu lange! Dann quer zur Faser aufschneiden. Mit Chimichurri genießen!



**HANGING TENDER** Das Stück aus dem Zwerchfell, das durch eine starke Sehne in zwei gleichmäßige Muskelstränge geteilt wird, besticht durch besonders kräftigen Fleischgeschmack – ein ausgefallener spezieller Cut.



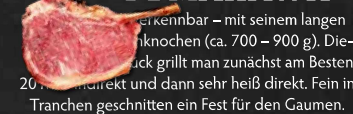
**SPIDER STEAK** Das Steak am Schlossknochen der Keule liegt versteckt – es ist stark marmoriert, von zarter Textur und sehr saftig! Unbedingt scharf angrillen und medium genießen.



**TOMAHAWK RIB EYE** Tomahawk Rib Eye ist marmorierter und daher noch geschmacksintensiver als das klassische Tomahawk – ein besonderer Cut! Man nennt es auch Cowboysteak.



**TOMAHAWK** Unverkennbar – mit seinem langen Schlossknochen (ca. 700 – 900 g). Die Rumpsteak grillt man zunächst am Besten indirekt und dann sehr heiß direkt. Fein in Tranchen geschnitten ein Fest für den Gaumen.



**RUMPSTEAK** Das wohl bekannteste Steak aus der Lende. 2 – 3 cm dick geschnitten mit einer saftigen Fettdecke. Ein Klassiker auf dem Grill oder auch in der Pfanne.



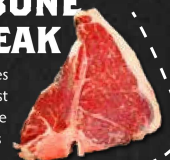
**TRI TRIP** Oft auch Bürgermeisterstück genannt – zeichnet es sich durch eine sehr gute und feine Marmorierung aus. Dieses Stück idealerweise bis 55°C indirekt grillen oder sous vide garen. Danach direkt zu Ende grillen, dünn aufschneiden und genießen.



**PORTERHOUSE** Der König der Steaks trennt den Lendenknochen in Roastbeef und Filet.



**T-BONE STEAK** Der kleine Bruder des Porterhouse Steaks ist wohl das bekannteste Stück. Bestehend aus Roastbeef, Filet und dem T-Knochen.



**CLUB STEAK** geschnitten aus dem vorderen Rücken. Ein Rinderkotelette der Premiumklasse.



**RIB EYE** Das Stück aus dem vorderen Rücken gehört zum mega Geschmacksträger – am besten kurz und scharf anbraten.



**RINDERFILET** Diese wunderschön parierten Stücke sind eine zarte Versuchung. Als klassisches Steak bzw. Tenderloin immer ein Garant für einen gelungenen Grillabend.



**ENTRECOTE** Im Verlauf von Nacken zur Lende erkennt man auch das markante Fettagge. 2-3 cm dick ist es das perfekte Steak mit viel Geschmack.

