

Bio Angus TRI TIP / BÜRGERMEISTERSTÜCK

DEFINITION TEILSTÜCK

Das Bürgermeisterstück, aufgrund seiner dreieckigen Form auch Tri-Tip genannt, stammt aus dem inneren Bereich der Hüfte. Es liegt oberhalb der Kugel & der Keule. Das Tri-Tip ist sehr kurzfasrig, fein marmoriert, wunderbar zart und recht flach, weshalb es sich hervorragend zum Kurzbraten eignet. Im Vergleich zum Tafelspitz wird es schneller gar.

SYNONYME

„Bürgermeisterstück“, „Pastorenstück“, „Pfaffenstück“ [Deutschland], Hüferschwanzel [Österreich]

GEWICHT

Der Artikel wird bei uns grammgenau verwogen und tiefkühlfrisch angeliefert. Das Gewicht unseres US-Tri-Tips beträgt ca. 260 g.

ZUBEREITUNG EINES TRI-TIP / BÜRGERMEISTERSTÜCKS

Braten Sie das Tri-Tip bei sehr starker Hitze in der Gusspfanne / auf dem Grill von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten - je nach Dicke – an. In der Pfanne kann man etwas Pflanzenöl dazu geben und im Ofen oder der indirekten Grillzone bei ca. 130 °C auf Kerntemperatur gar ziehen lassen. Das dauert ca. 10-15 Minuten. Vorzugsweise mit einem Thermometer die Kerntemperatur messen. Als Gargrad empfehlen wir Medium. Dies entspricht einer Kerntemperatur von ca. 55 °C. Wichtig: Nach dem Zubereiten noch mit Meersalz und Pfeffer würzen und noch 2-4 Minuten ruhen lassen.

Alternative: Sous-vide (=Vakuumgaren bei niedriger Temperatur) und anschließend scharf angrillen/anbraten.

GUT ZU WISSEN

Das Tri-Tip feiert derzeit ein echtes Erfolgscomeback. Der Name Bürgermeisterstück kam daher, dass das beste Stück früher für den Bürgermeister (oder einen anderen Würdeträger (z.B. Pfarrer)) reserviert war. Seine Form ähnelt einer Haifischflosse, nur erfahrene Fleischer können es in dieser Form herauslösen. Das Stück wurde früher eher zum Schmoren oder Braten verwendet. Das Fleisch ist sehr geschmacksintensiv.



33,50 € / kg

Bio Angus SIRLOIN – STEAK

Es ist das wohl größte Steak der Welt, das Sirloin Steak. Woher die Bezeichnung stammt, kann nicht mit Bestimmtheit gesagt werden, doch Experten vermuten den Ursprung dieser ganz besonderen Steak Art in dem französischen Wortes Surlonge, welches „über der Lende“ bedeutet und auf den Zuschnitt dieses Steaks hinweist. Denn das Sirloin-Steak wird aus dem hinteren Ende, des sogenannten flachen, Roastbeef an der Hüfte geschnitten und ist somit ein vergleichsweise mageres Steak mit einer Dicke von bis zu 6 Zentimetern.

Das Sirloin ist dank seiner Zuschnitt Art als größtes Steak der Welt bekannt und das aus gutem Grund. Denn diese besondere Steak Art kann bis zu 2.000 Gramm ausmachen und somit selbst Steak Liebhaber mit sehr großem Appetit zufriedenstellen. Zudem verfügt dieses Steak über einen sehr intensiven Geschmack, der perfekt hervorgehoben werden kann, wenn das Steak auf dem offenen Grill ohne Zugabe von Gewürzen langsam gegart wird.

Die wichtigsten Fakten im Überblick:

- Gewicht bis zu 2.000 Gramm (je nach Zuschnitt)
- Geschmack: sehr intensiver Geschmack



33,50 € / kg

BIO Angus ONGLET

Eine zumindest in Europa eher unbekanntere Steak Art ist das sogenannte Onglet oder Butchers Steak. Es wird aus dem Zwerchfell – welches auch als Kronfleisch bezeichnet werden kann – geschnitten und kann zwischen 500 und 900 Gramm ausmachen. Das Onglet ist für seinen kräftigen Geschmack und die wenig zarte Fleischkonsistenz bekannt, welche für viele Steak Liebhaber ein wenig zu sehr von Fett durchzogen ist. Auch die im Steak enthaltene Sehne, die vor dem Verzehr entfernt werden muss, ist für viele Fleischliebhaber mehr Ärgernis denn Gaumenfreude, obwohl das Fleisch an sich wahrlich die Mühen wert ist.

So findet man das Onglet vermehrt im amerikanischen Raum auf den Speisekarten wieder. Hier ist es überaus beliebt, allem voran unter dem Begriff Butchers Steak. Die Fleischer wussten um den besonders kräftigen Geschmacks dieses Steaks und behielten das Fleisch nicht selten für sich. Denn einmal vorab mariniert und dann kurz und sehr scharf angebraten, entwickelt dieses Steak einen überaus kräftigen und vollmundigen Geschmack der perfekt zu grünen Bohnen und Ofenkartoffeln passt.



23,50 € / kg

Bio Angus NIERENZAPFEN



Ein absolut trendiges Fleisch in der modernen Küche. Intensiver toller Geschmack.

Mittelsehne raus, kurz braten, in Streifen schneiden, Salz & Pfeffer – ein Gedicht!

23,50 € / kg

Bio Angus PORTERHOUSE / T-Bone Steak



Die edelste Steak-Kombi.

Ein echtes Männersteak mit Freunden.

Markant ist der T-Formknochen, der Filet vom Roastbeef trennt.

48,80 € / kg

Bio Angus TERES MAYOR (Metzgerstück)



Ein echter Geheimtipp!

Das Beste nach dem Filet.

Es sieht aus wie ein kleines Schweinefilet, sitzt unter dem Deckel des dicken Bugs.

35,60 € / kg

Bio Angus HÜFTSTEAK



Das „Frauensteak“, da es super mager ist.

Ein tolles Stück Fleisch zum Braten und Grillen.

Tipp: Das Fleisch nicht ein zweites Mal töten bitte.

30,80 € / kg

Bio Angus SKIRT - STEAK (Saumfleisch)

Das Skirt Steak bezeichnet das Zwerchfell des Rindes. Der Cut liegt zwischen Magen und Lunge bzw. zwischen Bauch und Brust. Da das Zwerchfell beim Rind stark beansprucht wird, ist das Skirt Steak sehr geschmacksintensiv. Es zeichnet sich durch seine feste Struktur aus und ist recht grobfasrig. Seine besonders intensive Fettmarmorierung macht es herrlich saftig!

Seinen Namen verdankt der Cut seiner Lage: Wie ein Rock, dem deutschen Wort für „Skirt“, umrandet er Brust und Bauch. Andere Bezeichnungen für Skirt Steak sind auch Saumfleisch oder Kronfleisch.

Auch wenn das Skirt Steak bisher noch recht unbekannt ist, tritt es langsam aber sicher seinen geschmacklichen Siegeszug an und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Früher wurde das Skirt Steak hauptsächlich als Suppenfleisch oder für Gulasch verwendet, aber der Grill Boom machte den Cut zu dem, was er heute ist: Ein echter Genuss! Kein Wunder: Dieses Steak ist wie gemacht zum Grillen und Kurzbraten!



22,00 € / kg

Bio Angus ROASTBEEF



Es ist nach dem Filet das beste Stück. Sitzt im Rücken und ist durch seine Saftigkeit einfach das perfekte Beef zum Grillen. Gaumenfreude pur!

38,00 € / kg

Bio Angus RIB EYE STEAK



Auch Entrecote genannt. Ist ein tolles saftiges & stark marmoriertes Steak – charakteristisch ist das Fettauge dabei.

35,30€ / kg

Bio Angus TOMAHAWK - STEAK



35,60 € / kg

Das Tomahawk Steak gehört zu den Schwergewichten und kann bis zu 1,5 kg schwer sein.

Dieses Fleischstück wird aus dem hinteren Teil des Hochrippenbereichs geschnitten und gehört zum Entrecôte.

Es zeichnet sich durch den Rippenknochen aus, welcher am Steak komplett dran bleibt.

Dieses Rindersteak bietet sich ausschließlich für die Zubereitung auf dem Grill an. Die Pfanne ist für die Zubereitung eines Tomahawk Steaks nicht zu empfehlen. Grund hierfür ist der lange Rippenknochen, welchen man normalerweise nicht entfernt.

Der Rippenknochen des Tomahawk Steaks ist beim Servieren ein richtiger Augenschmaus und verleiht somit einen besonderen Eindruck.

Das Gewicht eines Tomahawk Steaks liegt zwischen 1 und 1,5 Kilogramm.

Bio Angus FLANKSTEAK



Es gibt pro Rind nur 2 Stück und kommt aus dem hintersten Lappenstück der Lende.

Es eignet sich super zum Kurzbraten und hat einen tollen Eigengeschmack.

Wichtig: Nach dem Braten quer zur Fleischfaser in Streifen schneiden.

Krönt beispielsweise perfekt jeden Salat.

28,00 € / kg