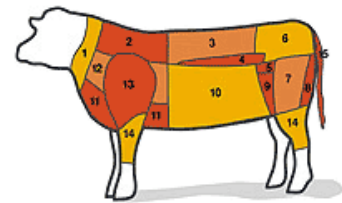


Rindfleisch Preis und Stückliste

mehr zu den Teilstücken siehe Seite 2

Honey Bee Ranch , Am Kaltenberg 5, 74722 Buchen Tel: 0160 88 96 746



Fleischstücke	Preis / kg
Ribeye Steaks (Hohe Rippe Anfang des Rückens ein Steak mit einem Fetttauge, sehr saftig und zart)	39,00 €
Roastbeef	49,00 €
<i>Nur während der Grillsaison</i> T-Bone Steak (Roastbeef mit Knochen in der typischen „t“ Form)	29,50 €
<i>Nur während der Grillsaison</i> Porterhouse (Roastbeef mit Knochen und Filetanteil wenn nicht anders bestellt ca min. 600 g schwer)	32,00 €
Filet (nur in den Wintermonaten)	55,00 €
Steak aus der Hüfte oder der Kluft	29,50 €
Bürgermeisterstück/ Tafelspitz	19,00 €
Semmerrolle (ein schöner Braten der immer seine Form behält auch sehr gut als Aufschnitt)	22,00 €
Beef Tatar (bitte vorbestellen)	18,00 €
Hackfleisch	12,50 €
Braten (Unterschale und Oberschale)	12,50 €
Rouladen	13,50 €
Nuß (Kugel)	15,00 €
Brustfleisch (für Brisket)	12,50 €
Gulasch sortenrein (Hals, Oberschale, Unterschale, Wade)**	12,50 €
Flanksteak (ein Grillstück das ganz langsam gegrillt werden muss und dann in 1 cm dicke Scheiben quer zur Faser geschnitten und serviert wird)	14,00 €
Suppenfleisch	7,00 €
Beinscheiben	7,00 €

Die Preise gelten für 2017

Eine elektronische Version dieser Liste finden Sie auf unserer Homepage

www.Pulsatilla-Hofladen.de oder über E-Mail usk_buchen@web.de

Ihre Bestellung können Sie an die E-Mail Adresse schicken.

** Die verschiedenen Fleischstücke haben unterschiedliche intramuskuläre Fettanteile und sind besonders bei Gulasch überraschend unterschiedlich im Geschmack und Zubereitung. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Auf der zweiten Seite finden Sie die in Europa üblichen Teilstücke und deren Verwendung
Alle Steaks in der Liste schneiden wir im „american cut“, der sich von dem in Europa üblichen etwas unterscheidet.

Vielen Dank für Ihr Interesse
und guten Appetit

"Was ist Was" vom Rind (european cut)

1. Kamm/Nacken/Hals

Rindfleisch von Nacken und Hals bezeichnet man auch als Kamm. Es handelt sich um kräftiges, durchwachsendes Muskelfleisch. Kamm eignet sich besonders gut zum Kochen und Schmoren, für Gulasch und Rollbraten.

2. Fehlrippen/Hohe Rippe

Ein saftiges Stück mit geringem Fettanteil, auch als Siegel- oder Zungenstück angeboten. Sehr gut geeignet zum Kochen, Schmoren und Braten. Ideal für Sauerbraten, Eintöpfe und Gulaschgerichte.

3. Roastbeef

Roastbeef ist ein sehr zartes Teilstück mit feiner faseriger Struktur. Man brät das Fleisch grundsätzlich rosa. Es eignet sich gut zum Braten im Ofen, für Kurzgebratenes oder zum Grillen. Auch die großen, klassischen Steaks werden aus dem Roastbeef geschnitten.

4. Filet

Filet – auch Lende – ist das zarteste Fleisch vom Rind. Es liegt unter dem Roastbeef. Durch die geringere Beanspruchung der Rückenmuskulatur ist Filet besonders zart und feinfaserig. Aus Filet schneidet man die klassischen, 200-Gramm-Filetsteaks sowie das 400 Gramm schwere Chateaubriand.

5. Bürgermeister- oder Pastorenstück

Ein mageres Fleischstück, dessen Besonderheit bereits der Name ausdrückt. Es stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel. Ursprünglich wurde dieses Stück extra für die namensgebenden Honoratioren reserviert. Gut zur Zubereitung kleiner Braten, Rouladen oder für Fondue.

6. Hüfte

Hüftfleisch hat eine lockere Faserstruktur. Es ist von feinen Fettäderchen durchzogen, was das Fleisch zart und saftig macht. Die Hüfte ist besonders zum Braten und Schmoren geeignet, aber auch für kräftige Gerichte wie Rouladen, Beef- oder Hühnersteaks.

7. Ober- und Unterschale

Das zarte Oberschalenfleisch ist optimal für große Rouladen und Braten, für mageres Tartar, Fonduefleisch und Hackbraten.

Das Muskelfleisch der Unterschale bietet sich an zum Kochen, Pökeln und Schmoren, für Gulasch, Rostbraten oder Roulade. Auch herzhaftes Braten lassen sich daraus zubereiten.

Oberschale wird häufig als Fleisch für Rouladen oder Steaks angeboten, Unterschale im Stück oder als Roulade.

8. Semerrolle

Ein sehr mageres Stück Fleisch mit grobfaseriger Struktur. Perfekt zum Schmoren von Sauerbraten, zum Braten im Ofen oder für kurzgebratene Steaks. Auch als ganzer Braten behält die Semerrolle ihre naturgegebene, schöne Form.

9. Kugel

Auch "Nuss" genanntes Teilstück aus dem vorderen Teil der Keule. Ein sehr zartes, fettarmes und trockenes Fleisch. Hervorragend für Schmorbraten, Rouladen, Beefsteakhack (Tartar) und Steaks.

10. Dünnung

Das Fleisch der Dünnung oder des Bauchlappens eignet sich gut als Suppen- und Kochfleisch.

11. Brust/Brustspitze/Brustkern

Die Brustspitze liefert ein festes, mit Fleischfett überzogenes Stück, das sich perfekt zum Kochen eignet. Es ist kernig und von Fettschichten durchzogen, sodass es beim Garen saftig bleibt.

12. Querrippe

Mäßig durchwachsendes Teilstück mit Knochen. Die Spann- oder Querrippe eignet sich für würzige Eintöpfe und Suppen.

13. Bug/Schulter/Blatt

Aus der Schulter lassen sich Bratenstücke wie das falsche Filet schneiden. Dieses Teilstück verdankt seinen Namen der Ähnlichkeit mit dem echten Filet. Es ist weniger kompakt und von feinen Fleischfasern durchzogen. Falsches Filet lässt sich zur Zubereitung von Spick- und Schmorbraten, aber auch für geschmorte Ragouts, Eintöpfe und Sauerbraten verwenden. Alle Teilstücke lassen sich gut braten und schmoren.

14. Vorder- und Hinterhese/ Wade

Kerniges Beinfleisch für kräftige Soßen und Brühen. In Suppen sorgt es als Beinscheibe oder Markklößchen für Würze. Der intensive Fleischgeschmack entsteht durch langsames Kochen und Schmoren, wobei das Beinfleisch Kraft und Aroma abgibt.

