



Angus-Rindfleisch für den Grill

Angus-Rinderbratwurst- verpackt zu 5 Stück Bratwurst ohne Schweinefleisch mit einem intensiven Geschmack.	9,90 €/ Pck.
Rinderhack Hamburger Patties für den Grill, ungewürzt ca. 160 g.	12,00 €/ kg 2,50 €/ Stk.
Rinderfilet	54,90 €/ kg
Flanksteak – Gewicht pro Stück ca. 600 Es sind nur zwei Stücke am ganzen Tier vorhanden. Zum Grillen oder Braten. Das Flanksteak zieht sich zusammen und wird dicker.	30,90 €/ kg
Entrecote /Ribeye – Gewicht pro Stück 300-400 g Ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak. Charakteristisch für das Stück sind drei verschiedene Muskelstränge.	30,90 €/ kg
Flat Iron Steak – Gewicht pro Stück 400-600g Das Steak ist relativ dünn und braucht nur eine ganz kurze Bratzeit.	28,00 €/ kg
Tafelspitz / Picanha im Stück	22,00 €/ kg
Teres Major / Petit Tender / Metzgerstück	24,90 €/ kg
Tri-Tip / Bürgermeisterstück	24,90 €/ kg
Flap Steak / Top Butt	24,90 €/ kg
Fledermausstück / Spider Steak – Gewicht pro Stück ca. 300- 450g Es sind nur zwei Stücke am ganzen Tier vorhanden. Es ist von Fettadern durchzogen und bleibt daher beim Garen saftig, ist aber sehniger und dadurch fester im Biss.	19,90 €/ kg
Onglet / Nierenzapfen – Gewicht ca. 600 g Ein ganzes Tier „liefert“ nur ein Stück. Grobfaserig aber dafür sehr geschmacksintensiv! Geschmort oder auch mexikanisch gegrillt. Die Sehne in der Mitte sollte vor dem Grillen entfernt werden.	19,90 €/ kg
Nackensteak mit Knochen – Gewicht pro Stück ca. 900 g Der Nacken trägt den Kopf und dort sind die Muskeln besonders kräftig. Das ist ein kräftiges Stück auf dem Grill. Sehr schön für Pulled Beef im Smoker, dafür bitte ein größeres Stück bestellen.	15,00 €/ kg
Querrippen / Short ribs Ideal für den Smoker.	10,00 €/ kg

Ein Tipp zum Grillen

Am besten sollte Angus-Rindfleisch schier gegrillt werden, ohne Gewürze etc.
Vor dem Verzehr etwas ruhen lassen und dann nach Wunsch mit Salz und Pfeffer würzen.
Einige Teilstücke sollten beim servieren quer zur Faser geschnitten werden.

Alle Angebote nur solange der Vorrat reicht