

# Der Steak-Kalender 2022 | Jeden Monat ein besonderes Steak

## Januar

„vom Strohschwein“

### Kachelfleisch

Kachelfleisch ist ein Geheimtipp unter Grillexperten. Es ist sehr zart und eignet sich ideal zum Kurzbraten. Fettauflage und Marmorierung halten das Fleisch auf dem Grill saftig.

Es sitzt oberhalb des Schlossknochens im Hinter-schinken. Pro Schwein gibt es nur zwei Stücke mit je 80-120g. Ein Genuss auf dem Grill.

## Februar

### Steakhüfte

Die Steakhüfte gilt als das feinste Teilstück aus der Keule

Hüftsteaks sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle Freunde magerer Steaks die erste Wahl. Hüftsteaks eignen sich hervorragend zum Kurzbraten.

## März

### Rumpsteak

Rumpsteak ist grundsätzlich vom Rind, ein Stück aus der Kruppe, dem Rücken

Das Soll-Gewicht einer Portion liegt bei mindestens 200g, eine gute Richtlinie, die das Rumpsteakbraten auf den Punkt ermöglicht. Die Zubereitung ist recht einfach. In der Regel wird das Rumpsteak gegrillt oder gebraten.

## April

### Kalbsrückensteak

Der Kalbsrücken entspricht dem, was man beim Rind als Roastbeef bezeichnet.

Das sehr fettarme Fleisch des Kalbsrückens ist besonders kurzfasrig und zart.

Neben dem Kalbsfilet ist es das begehrteste Fleisch der jungen Rinder. Es eignet sich hervorragend für Kurzgebratenes.

## Mai

### Teres Major

Dieses „Metzgerstück“ ist langfaserig, zart und schön marmoriert.

Zart wie ein Filet aber kräftiger im Geschmack präsentiert sich dieses wunderbare Stück Fleisch aus dem hinteren Teil der Rinderschulter. Als echte Delikatesse tranchiert man das Metzgerstück am Besten vor dem Braten in Medaillons.

## Juni

### Tomahawk

Das Tomahawksteak ist ein Ribeye-Steak am extra langen Knochen.

Das Tomahawk vom Rind besitzt eine äußerst zarte Struktur und ist an Saftigkeit nahezu unübertrefflich. Der Knochen gibt dem Tomahawk beim Braten bzw. Grillen einen unvergleichlichen Geschmack



Kalt-warme Buffets, kompletter Partyservice, Salate, Suppen, Grillspezialitäten, Spanferkel, vieles mehr und natürlich auch unsere einzigartigen Fleischklößchen für Ihre kleinen und großen Familienmomente

erfahrenes Personal, kontrollierte Warenqualität, Know-how und Tradition in Geschmack und Vielfalt, eingespielte Kooperationen.

**Weil es bestens ankommt.**

## „Steak it easy!“ - Wir beraten Sie gern.

## Juli

### Rinder Spidersteak

auch Fledermaussteak genannt ist das Kachelfleisch vom Rind. Den Namen bekommt es durch sein Muster, das an ein Spinnennetz oder die Form einer Fledermaus erinnert.

Es ist perfekt zum Kurzbraten geeignet, da es eine sehr kurzfasrige und zarte Struktur hat - das Fleisch ist unbeschreiblich saftig.

## August

### Flanksteak

Nach amerikanischer Schnittart ist das Flanksteak ein Teil des Bauchlappens.

In den Staaten wird es schon lange wegen seines sehr intensiven Geschmacks geschätzt. Fein marmoriert und langfasrig ist es nicht nur bei Feinschmeckern und Grillfans sehr begehrt.

## September

### Rib-Eye-Steak

Das Rib-Eye, auch Entrecote genannt ist ein Steak aus dem Rippenbereich des Rindes.

Das Rib-Eye-Steak zeichnet sich durch sein charakteristisches Fetttage und der starken Marmorierung aus. Es ist sehr saftig und geschmackvoll. Seine Beliebtheit kommt durch das zarte Muskelfleisch.

## Oktober

### Rinderfilet

Das Rinderfilet ist die innere Lendenmuskulatur und das edelste Teilstück.

Der Filetmuskel wird im Leben eines Rindes kaum beansprucht, ist mager und feinfaserig und deshalb so außergewöhnlich zart. Es eignet sich bestens zum Kurzbraten oder auch zum Braten am Stück.

## November

### Lammlachse

Kernmuskel des Rückens und Bestandteil des Kotelettstrangs beim Lamm.

Steaks, die aus Lammlachsen geschnitten werden sind ca. 2-3 Zentimeter dick und wiegen rund 150 Gramm. Perfekt zum Grillen oder Kurzbraten geeignet ist dieses Fleisch aufgrund seiner Zartheit.

## Dezember

### Rumpsteak Dry-Age

Trocken abgehängtes Rindfleisch liefert die wohl besten Steaks der Welt.

Das Rumpsteak ist aus dem Roastbeef geschnitten und eine der beliebtesten Steaksorten überhaupt. Damit wird es ein Fest.



Das Steak-Erleben  
und was dazu gehört.

frische Salatvariationen,  
feinste Käseauswahl,  
leckere Suppen,  
Aufschnitt und Wurst

Partyservice und  
Catering von A-Z

Spanferkel,  
weitere Grillspezialitäten  
nach Saison

Ihre Teams aus Harsefeld  
und Nottensdorf sind  
für Sie da.

## Top-Qualität | Die beliebtesten Steaks unserer Kunden.