

SPECIAL CUTS

from Nose to Tail

Angst

Angst AG Zürich
Herdernstrasse 61
8004 Zürich

Aus unserem aktuellen «Nose to Tail» Sortiment

12776 Rinds-Babettli
am Stück, ca. 500 g, Schweiz

26509 Rinds-Iron Flat (Schulterspitz)
am Stück, ausdressiert, ca. 1.6 kg, Schweiz

29400 Rinds-Iron Flat (Schulterspitz)
portioniert, ausdressiert, Schweiz

22491 Rinds-Leistenfleisch / Nierenzapfen
am Stück, ca. 0.5 - 1 kg, Schweiz

13480 Rinds-Leistenfleisch / Nierenzapfen
geschnetzelt, Schweiz

27761 Rinds-Bavette
am Stück, ca. 1 kg, Schweiz

28742 Rinds-Petit Tender (Schulterdeckel)
am Stück, ca. 350 g, Schweiz

12765 Rinds-Kopf-Bäggli
ca. 250 - 300 g, Schweiz

Lagermengen der Special Cuts
sind limitiert vorhanden.
Bei Bestellungen bitten wir Sie,
dies mit uns im Voraus abzusprechen.

Kontaktieren Sie uns für weitere
Informationen und Bestellungen

044 497 97 97*

auftrag@angstag.ch



www.angstag.ch

*Persönliche Beratung 05:00 - 16:00 Uhr



from Nose to Tail

Special Cuts werden meist aus Stücken geschnitten, die bei uns traditionell geschmort oder gebraten werden (Schulter, Bauch, Brust oder Huft).

Wegen der anderen Art, sie zu schneiden, eigenen sie sich, ähnlich wie Edelstücke, zum Kurzbraten. Special Cuts haben meist etwas mehr Biss als Edelstücke und vor allem viel Geschmack.



12776 Rinds-Babettli

am Stück, ca. 500 g, Schweiz

Auch Bürgermeister- oder weisses Stück genannt, befindet es sich im Stotzen des Rindes. Das helle und zarte Stück enthält keine Sehnen und nur wenig Fett. Es ist meist schön marmoriert und damit perfekt für den Grill – als Steak oder auch am Stück.

Aufpassen beim Aufschneiden:
Das Babettli besteht aus zwei Muskeln, die nicht gleich verlaufen.
Immer quer zur Faser schneiden!



26509 Rinds-Iron Flat (Schulterspitz)

am Stück, ausdressiert, ca. 1.6 kg, Schweiz

Iron Flat Steaks stammen aus dem Schulterspitz. Sie haben sehr wenig Fett und einen dezenten Geschmack. Mitten durch den Schulterspitz verläuft eine dicke Sehne. Bleibt sie drin, muss das Fleisch geschmort werden. Wird die Sehne entfernt, entstehen zwei ca. 2 cm dicke Steaks, perfekt zum Kurzbraten.

Bei unserem Zuschnitt ist die Sehne immer entfernt.



22491 Rinds-Leistenfleisch / Nierenzapfen

am Stück, ca. 0.5 - 1 kg, Schweiz

Das Hanging Tender oder Onglet ist das zentrale Stück aus dem Zwerchfell und sitzt gleich neben der Leber.

Diesen Cut genießt man am besten «bleu» oder höchstens «saignant».



27761 Rinds-Bavette

am Stück, ca. 1 kg, Schweiz

Die Bavette – nicht zu verwechseln mit dem Babetli – befindet sich zwischen Huft und Stotzen des Rindes und ist gerade wegen ihrer lockeren Struktur besonders beliebt.

Gut gelagert, schmeckt sie am besten vom Grill. Das Fleisch der Bavette karamellisiert gut, darum am besten vor dem Grillieren in Portionen schneiden, um möglichst viel Oberfläche zu haben. Frisch schmeckt die Bavette auch als Tatar.



28742 Rinds-Petit Tender (Schulterdeckel)

am Stück, ca. 350 g, Schweiz

Der hintere Teil der Rindsschulter, auch flaches Filet oder teres major genannt, steht dem echten Filet in Sachen Zartheit und Geschmack in nichts nach.

Medaillons schneiden, Zitrone und Thymian drauf, und ab auf den Grill.

