



GRILLGENUSS

Rindfleisch richtig Grillen – am besten indirekt

Nur die beste Fleischqualität taugt zum Grillen. Bevor das Fleisch auf den Grill kommt, sollte es in jedem Fall Zimmertemperatur angenommen haben.

Zum **indirekten** Grillen wird die Holzkohle am äußeren Rand an zwei Seiten gleichmäßig verteilt. Die Lüftung am Boden des Grillgerätes muss vor dem Entzünden der Holzkohle geöffnet sein. Zwischen der Holzkohle wird eine Aluschale platziert, damit das heruntertropfende Fett darin aufgefangen werden kann. Anschließend wird der Rost (das Grillgitter) eingesetzt und die Steaks mittig vom Rost über der Aluschale draufgelegt. Bestückt wird jedoch erst, wenn sich die Holzkohle zu weißer Glut verwandelt hat. Wichtig ist, dass sich unter dem Fleisch keine Glut, sondern eine geeignete Abtropfschale befindet. Beim Grillen wird mit starker Hitze begonnen, anschließend werden die Steaks mit reduzierter Hitze, je nach Belieben, fertig gegart.

Wann wird das Fleisch gewürzt und gesalzen?

Würzen ist nach Belieben zu jeder Phase möglich – je früher, desto stärker ist die Wirkung. Mehr als 2 Minuten vor dem Garen sollte das Fleisch nicht gesalzen werden, da Salz die Eigenschaft hat, dem Fleisch Flüssigkeit zu entziehen. Damit das Fleisch mit dem Salz eine gute Verbindung eingehen kann, sollte es entweder kurz bevor es auf den Rost kommt oder erst nach halber Garzeit gesalzen werden.

REIFESCHRANK

Produkte bei uns im Fleischreifeschrank

In einem eigenen Reifeschrank, direkt in Ihrem Selgros Cash & Carry, reift das Fleisch bis zu seiner höchsten Vollendung. Danach erst ist es das Fleisch mit dem unvergesslichen Geschmack von höchster Qualität! Folgende Dry Aged-Fleischspezialitäten erhalten Sie exklusiv bei uns von der Färse (weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat):

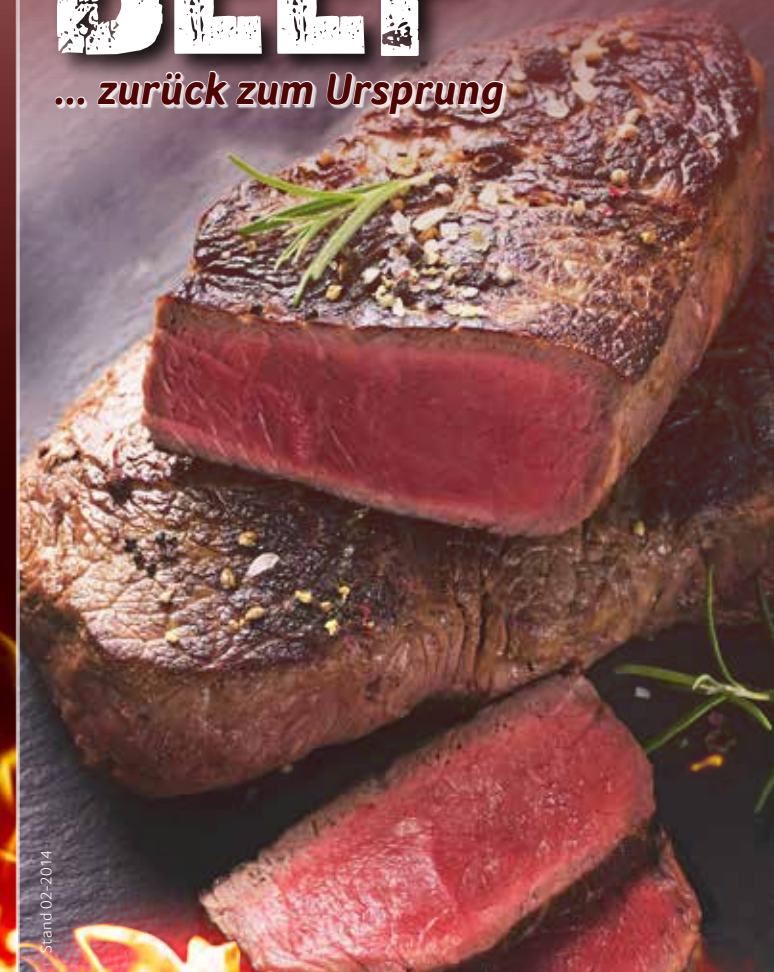
- Roastbeef am Stück
- T-Bonesteak
- Rumpsteak
- Filetsteak
- Entrecôte-Steak

Wir wünschen Ihnen ein Geschmackserlebnis der besonderen Art!



DRY AGED BEEF

... zurück zum Ursprung



TROCKENREIFUNG

Was ist Dry Aging?

„Dry Aging“ heißt übersetzt „Trockenreifung“. Durch dieses besondere Reifeverfahren erreicht das Rindfleisch eine sehr hohe Veredelungsstufe. Rindfleisch unterliegt naturgemäß einem Reifeprozess. Es reift und hängt ab – herkömmlicherweise im Vakuumbeutel unter Ausschluss von Sauerstoff. Dry Aged-Fleisch reift ebenso, allerdings nahe dem Gefrierpunkt und, das ist die Besonderheit, offen am Knochen mindestens 4 Wochen lang in einer Kühlkammer. Durch dieses Reifen an der Luft wird dem Rindfleisch Wasser entzogen und Enzyme aktiviert, die das Fleisch herrlich zart, besonders aromatisch und saftig machen.

Während der Reifezeit wird das Fleisch vom Knochen und seinem natürlichen Fettmantel geschützt. Durch die Enzymtätigkeit färbt sich die dünne Außenschicht des Fleisches dunkel. Diese Trocknungsschicht wird vor der Zubereitung abgeschnitten. Darunter – im edlen Kern des Rindfleischstückes – befindet sich dann ein Meisterstück der Metzgerkunst: bestes, perfekt abgehangenes Steakfleisch, das auf der Zunge zergeht – purer Geschmack!

AROMAKRAFTPAKET

Was macht Dry Aged-Fleisch so einzigartig?

Kenner bezeichnen Dry Aged-Fleisch als „die Königsklasse unter den Steaks“. Da bei diesem besonderen Reifeverfahren das Fleisch atmet, werden durch den Sauerstoffprozesse in Gang gesetzt, die für ein kleines Feuerwerk an exklusiven Aromen sorgen.

Es entstehen ganz besondere Geschmacksnuancen, die meist mit „nussig“ und „buttrig“ beschrieben werden und das Dry Aged-Fleisch so einzigartig machen. Sowohl Konsistenz als auch Geschmack sind einzigartig. Genießer sind überzeugt, dass der Geschmack nicht mit herkömmlich gereiftem Fleisch zu vergleichen ist. Dieses Fleisch ist besonders zart, butterweich, saftig und voller Aromen und behält seinen intensiv-ursprünglichen Fleischgeschmack bei. Duft und Geschmack eines Dry Aged-Steaks entfalten ein „Kraftpaket der Aromen“.



GARSTUFEN

Das perfekte Steak:

**RARE, BLEU,
STARK BLUTIG:**

Die Kerntemperatur beträgt 45 bis 47 °C. Das Fleisch ist blutig, der austretende Fleischsaft dunkelrot.

**MEDIUM RARE,
SAIGNANT, BLUTIG:**

Kerntemperatur 50 bis 52 °C. Das Fleisch ist in der Mitte blutig, der austretende Fleischsaft noch rötlich.

**MEDIUM, A POINT,
HALB/MITTEL DURCH:**

Kerntemperatur 60 °C. Das Fleisch weist einen rosa Kern auf, der austretende Fleischsaft ist nur noch rosa.

**WELL-DONE,
BIEN CUIT, GANZ DURCH:**

Kerntemperatur 70 bis 85 °C. Das Fleisch ist gleichmäßig durch, der austretende Fleischsaft hell und klar.

