# DIE BESTEN STEAKS

Ein gutes Steak ist eine wahre Gaumenfreude. Für die Reise in's Glück braucht es nur ein richtig gutes Stück Rindfleisch und ein paar Kniffe bei der Zubereitung.

## *STEAK-CUTS UND BESONDERHEITEN*

### RIB-EYE-STEAK

Charakteristisch für das Rib-Eye-Steak ist der Fettkern, der es besonders saftig macht. Das Steak wiegt zwischen 200 und 550 Gramm und stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes.

### RUMPSTEAK

Das Rumpsteak oder auch Striploin wird aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten. Es ist sehr gut marmoriert, besitzt eine eher feste Konsistenz und einen kräftigen Geschmack. Das Rumpsteak bringt ein Gewicht von 200 bis 400 Gramm auf die Waage.

### T-BONE-STEAK

Es wird aus dem flachen Roastbeef geschnitten wird. Je nach Zuschnitt kann es von 500 bis zu stattlichen 1500 Gramm aufweisen.

### PORTERHOUSE-STEAK

Das Porterhouse Steak ist dem T-Bone-Steak ähnlich.Es wiegt bis zu 900 Gramm.

### FFILETSTEAK

Das Filetsteak ist eines der zartesten Fleischstücke. Es stammt aus dem Filet des Roastbeefs. Je nach Zuschnitt kann das Filetsteak bis zu 240 Gramm wiegen. Es hat einen sehr geringen Fettanteil und lässt sich vielseitig zubereiten.

### HÜFTSTEAK

Es gilt als das günstigste der klassischen Steaks. Das 150 bis 300 Gramm schwere Stück wird aus der Hüfte geschnitten. Das magere Fleisch hat einen kräftigen Geschmack und eignet sich wunderbar für die Zubereitung auf dem Grill oder in der Pfanne.

### TRI TIP-STEAK

Das sogenannte Tri Tip wird auch als Pastorenstück oder Bürgermeisterstück bezeichnet. Es ist stark marmoriert und hat einen saftigen, feinen Geschmack.

### ONGLET

Dieses eher unbekannte Steak aus dem Kronfleisch wiegt zwischen 500 und 900 Gramm. Es ist relativ stark von Fett durchzogen. Wird es mariniert und dann scharf angebraten, entwickelt es einen kräftigen, vollmundigen Geschmack.

### TOMAHAWK-STEAK

Dieses imposante Riesensteak wiegt bis zu 1,4 Kilo. Kein Wunder, denn der Rippenknochen bleibt dran und sorgt für ein besonderes Fleischaroma. Für die Pfanne ist dieses Steak in der Regel zu groß, eignet sich aber perfekt für den Grill.