

Rindfleisch – Informationen für Geniesser

Die besten Stücke vom Rind

Rib eye-Steak
Der Klassiker mit Fettsäure aus der Hochrippe. Zwei Zentimeter dick, 200 g schwer.

T-Bone-Steak
Mindestens ein Pfund schwer. Großer Roastbeef – Anteil, kleineres Filet.

Porterhouse-Steak
500 bis 750 g schwer. Sechs Zentimeter dick. Mehr Filet als beim T – Bone – Steak.

Brisket (Rinderbrust)
Geschmort eine jüdische Spezialität. In den Südstaaten in Grillboxen geräuchert

Tenderloin (Filet Mignon)
Ausgeleitet unser Filet. Am Knochen gelassen: Teil des Porterhouse- / T-Bone-Steaks

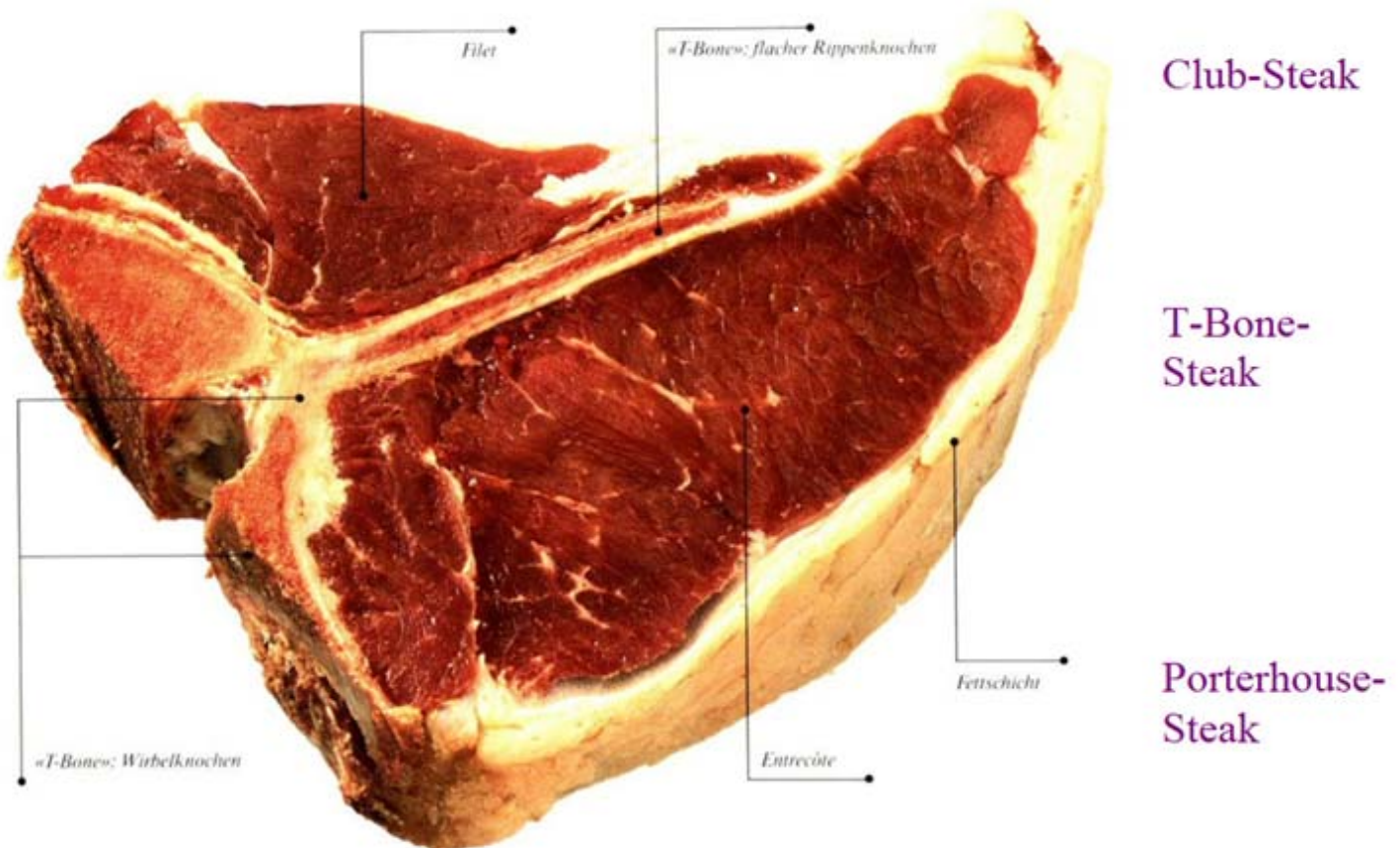
Sirloin-Steak
Das ist unser Rumpsteak. Es wird ohne Knochen aus der Lende geschnitten.

So schmeckt's



Rindfleisch – Informationen für Geniesser

Das T-Bone-Steak



T-Bone-Steak ist nicht gleich T-Bone-Steak, nur weil es einen T-förmigen Knochen hat. Viele Leute bezeichnen fälschlicherweise auch Club-Steaks und Porterhouse Steaks als T-Bone-Steak. Die drei Steakarten unterscheiden sich in der Grösse des Filet-Anteils.

Das **Club-Steak** gleicht mehr einem Kotelett als einem T-Bone-Steak. Es hat nur einen ganz kleinen Anteil vom Filet.

Das **T-Bone-Steak** hat schon erheblich mehr vom Filet, nämlich etwa 3 cm. Das Fleisch ist auch dicker geschnitten als das Club-Steak. Es ist normalerweise um die 4 cm dick.

Das **Porterhouse-Steak** hat am meisten Filet. Es wird aus der Mitte des ganzen Carré-Stücks geschnitten und ist meistens etwa 6 cm dick. Ein wahrer Fleischklotz! In Texas nennt man das einen Two-Pounder, weil es etwa 1 Kilogramm wiegt.

Für ein [Bistecca alla Fiorentina](#) nimmt man zum Beispiel kein T-Bone Steak, sondern eben ein Porterhouse Steak.

Rindfleisch – Informationen für Geniesser

Die Gar-Stufen

