



# ★ US BEEF ★



... einzigartig im Geschmack





## **US Beef Choice Quality – von Ihrem Handelshof-Metzgermeister**

Fantastischer Geschmack und aparte Zartheit – das sind die herausragenden Qualitätsmerkmale von US Beef Choice Quality.

Das US Rindfleisch besitzt eine einzigartige und intensive Marmorierung, die maßgeblich für den unverwechselbar saftigen Geschmack verantwortlich ist.

Ein ebenso typisches wie geschmacksbereicherndes Qualitätsmerkmal von US Beef ist der relativ ausgeprägte Fettrand, der von Kennern ganz besonders geschätzt wird. Die Qualität von amerikanischem Rindfleisch ist derart ausgeprägt, dass selbst vom Bürgermeisterstück und Nacken Steaks von absoluter Güte geschnitten werden.

Die Nachfrage nach US Beef steigt stetig. Seine Verbreitung in Deutschland ist noch nicht besonders ausgeprägt. US Beef bietet einer zeitgemäßen Gastronomie durchaus viele Vorteile:

- Mit US Beef bietet man den Kunden etwas Neues und Besonderes von höchster Fleischqualität an.
- Mit US Beef bietet sich dem Gastronomen frühzeitig die Gelegenheit, in einem außergewöhnlichen und innovativen Segment sich einen Namen zu schaffen und Kompetenz zu zeigen.
- Mit dem Angebot von US Beef setzen Sie sich deutlich vom allgemeinen Wettbewerb ab.

Handelshof – Ihr Partner für Innovation & Qualität







# US BEEF

Vielfalt von A bis Z bzw. Brust bis Unterschale



## **Brust**

Die Rinderbrust, unterteilt in Brust, Brustspitze und Brustkern, liegt unterhalb der Querrippen. Alle Teile der Rinderbrust eignen sich hervorragend zum Kochen von Brühen, Suppen und Eintöpfen. Aufgrund ihrer langen Muskelfasern findet die Rinderbrust große Bedeutung als Grundlage für ein erstklassiges Corned Beef.

## **Bürgermeisterstück**

Das Bürgermeisterstück, auch Pastorenstück genannt, liegt oberhalb der Kugel des Rindes. Da es sich fast ausschließlich um Muskelfleisch handelt, ist es besonders zart. Das Bürgermeisterstück eignet sich besonders für Braten, Rouladen oder Fonduefleisch. Aufgrund seines feinen Geschmacks war dieses Fleischstück früher den wichtigen Personen einer Dorfgemeinschaft vorbehalten.



## **Bugstück ohne Deckel**

Das Dicke Bugstück ist ein Teilstück der Schulter vom Rind. Das besonders zartfaserige Fleisch des Bugstückes ohne Deckel eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Braten, Schmorbraten und Rouladen.





### **Entrecôte**

Entrecôte stammt aus dem Französischen und bedeutet „zwischen der Rippe“. Das Entrecôte ist meistens ein Steak aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe des Rindes.

Bei der englischen Art der Fleischzerlegung sprechen wir dann vom Rib-Eye-Steak.

Das Fleisch des Entrecôtes war schon immer ein Klassiker für Steaks auf höchstem Niveau.

### **Falsches Filet**

Das falsche Filet, auch Schulterfilet genannt, ist ein Teilstück der Schulter vom Rind. Der Name „falsches Filet“ bezieht sich auf die ähnliche Form des echten Rinderfilets. Das falsche Filet eignet sich jedoch nicht zum Kurzgebratenen. Sein Fleisch eignet sich hingegen besonders gut für die Zubereitung von Schmor- und Spickbraten, Ragouts, Eintöpfen und Sauerbraten. Kenner schätzen auch Tatar vom falschen Filet.



### **Filet ohne Kette**

Das Rinderfilet wird gerne als das Beste vom Besten bezeichnet. Beim Rind, unterhalb des Roastbeefs gelegen, ist das Filet apart zart und feinfaserig. Aus dem Fleisch des Rinderfilets ohne Kette werden die klassischen Steaks wie Filetsteak und Chateaubriand geschnitten.







# US BEEF

Brust bis Unterschale



## Kugel

Die Kugel ist ein Teilstück der Keule vom Rind. Die Kugel wird oftmals auch als Rindernuss bezeichnet. Das Fleisch der Rinderkugel ist zart und eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Schmorbraten, Geschnetzeltem, Rouladen und Tatar, Steakliebhaber schätzen auch ein kurz gebratenes Steak aus der Rinderkugel.

## Kugelspitze

Die Kugelspitze ist wie die ganze Kugel Bestandteil der Keule vom Rind. Das Fleisch der Kugelspitze besticht durch seine Zartheit und seinen feinen Geschmack. Die Kugelspitze eignet sich optimal für Schmorbraten oder auch Kurzgebratenes, als Grundlage für Geschnetzeltes. Ein besonderer Leckerbissen ist Tatar von der Kugelspitze.



## Nacken schier

Das Nackenstück ist das Fleisch des Rindes, das dessen Kopf trägt. Der Nacken ist als kräftiger Muskel stark durchwachsen und besitzt einen hohen Anteil von Fett, Binde- und Stützgewebe. Aus dem Nacken werden die berühmten Westernsteaks geschnitten, ein begehrter Leckerbissen für Steakfans.





### **Oberschale ohne Deckel**

Die Oberschale ist die ausgelöste Muskulatur der Innenseite der Keule. Sie gilt als eines der wertvollsten Fleischstücke des Rindes. Das magere, zarte und kurzfasrige Fleisch der Rinderoberschale eignet sich sowohl für Steaks, Beefsteaks und Fondue als auch für klassische Braten oder Rouladen.

### **Roastbeef**

Das Roastbeef ist die ausgelöste Rückenmuskulatur des Rindes. Das Fleisch des Roastbeefs ist als reines Muskelfleisch von feinen Fettäädern durchzogen, was ihm seinen unverwechselbar saftigen Geschmack verleiht. Im Backofen versiert gegart, innen leicht rosa, ist Roastbeef ein Star unter den Rindfleischgerichten.



### **Schaukelbraten**

Der Schaufelbraten stammt aus dem Rinderbug. Der Schaufelbraten wird zuweilen auch als Schulterbraten bezeichnet. Sein feinfaseriges und zart marmoriertes Fleisch lässt relativ viele Verwendungsmöglichkeiten zu. Seinen besonderen Genuss findet der Schaufelbraten z. B. in der Zubereitung von Sauerbraten.





# US BEEF

Brust bis Unterschale



## Seemerrolle

Die Seemerrolle, auch Schwanzrolle genannt, ist ein sehr hochwertiges Teilstück der Keule vom Rind. Ganz genau ist die Seemerrolle der kleinere, lang gestreckte, außen liegende Muskel des Schwanzstückes. Die Seemerrolle eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Braten und Geschnetzeltem. Ein Leckerbissen sind auch Steaks vom Fleisch der Seemerrolle.

## Steakhüfte ohne Deckel

Die Hüfte ist das am Ende der Wirbelsäule liegende Teilstück der Keule vom Rind. Das Fleisch der Steakhüfte ist mit feinen Fettäderchen durchzogen und besitzt eine lockere Faserstruktur. Dies macht das Fleisch der Steakhüfte besonders zart und saftig. Aus der Steakhüfte werden hauptsächlich Häftsteaks, Braten, Rouladen und herzhaftes Beefsteaks geschnitten.



## Tafelspitz

Tafelspitz ist das spitz zulaufende, zarte vordere Schwanzstück des Rindes, das an die Hüfte angrenzt. Der Tafelspitz besitzt auf der der Haut zugewandten Seite seine typische Fettgewebesicht. Das Fleisch vom Tafelspitz eignet sich besonders für zarte Steaks und Braten.







### **Unterschale**

Die Unterschale vom Rind wird oftmals auch als Schwanzstück bezeichnet. Sie ist die Muskulatur der Außenseite der Keule. Das Fleisch der Unterschale findet gerne Verwendung in der Zubereitung von Gulasch, Rostbraten, Spickbraten oder Rouladen. Geschmackvoll mariniert auch das ideale Fleisch für Geschnetzeltes.



# US STEAKS

Flanksteaks bis Burger Pads



## Clubsteak

Das Clubsteak wird mit den typischen Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Clubsteaks haben eine Dicke von 3 bis 6 cm und ein Gewicht von bis zu 750 g. Das Clubsteak, ein Klassiker, besteht mit seinem Fleisch sowohl gegrillt als auch kurz gebraten.

## Hüftsteak

Dicke und schmale Hüfte bilden zusammen die sogenannte Steakhüfte. Hüftsteaks werden hauptsächlich aus der dicken Hüfte geschnitten, die als Kurzgebratene einen unverwechselbaren „Steakgeschmack“ besitzen. Ein Hochgenuss für Steakliebhaber.



## Flanksteak

Flanksteaks werden aus den relativ langen und flachen Bauchmuskeln des US Rindes geschnitten (Flap Meat). Es ist ganz erstaunlich, wie zart dieses Fleisch sein kann. Typisch für Flanksteaks/Flap Meat ist seine helle, intensiv rote Farbe.





### **Rib-Eye-Steak**

Das Rib-Eye-Steak, ein klassisches Steak von höchster Qualität, wird aus dem ausgelösten Roastbeef der Hochrippe geschnitten. Rib-Eye-Steaks entsprechen der französischen Schnittweise des Entrecôtes. Rib-Eye-Steaks haben eine Dicke von ca. 3 cm und ein Mindestgewicht von 200 g. Namensgebend ist das typische Fettauge bzw. Rib-Eye.

### **Rumpsteak**

Rumpsteaks sind aus dem flachen Roastbeef geschnittene, ca. 200 bis 300 g schwere und ca. 2 bis 3 cm dicke Rindersteaks. Typisch für das Rumpsteak ist sein fester weißer Fettrand an der Längsseite. Fettrand und Marmorierung geben dem Rumpsteak seinen typischen Geschmack. Das Rumpsteak gehört zu den Klassikern beim Steakfleisch.



### **Steaks aus der Seemerrolle**

Die Seemerrolle wird aus dem Schwanzstück des Rindes geschnitten. Steaks aus der Seemerrolle zeichnen sich durch ihre individuelle Form und die hellrote Fleischfarbe aus. Die etwas kleineren Steaks aus der Seemerrolle finden immer mehr Liebhaber unter den Steakfans. Gewicht ca. 200 g und 2 cm Dicke.



# US STEAKS

Flanksteaks bis Burger Pads



## T-Bone-Steak

In der Regel enthalten Steaks keine Knochen. Beim T-Bone-Steak und auch beim Porterhouse-Steak ist dies jedoch anders. Das T-Bone-Steak ist das typisch amerikanische Riesensteak mit Filetanteil und Knochen und eignet sich ganz besonders für die Zubereitung auf dem Grill. Beim Clubsteak ist der Filetanteil am höchsten. Das T-Bone-Steak stammt aus der Hochrippe des Rindes, sollte mindestens 500 g schwer und ca. 3 bis 4 cm dick sein.

## Steaks vom Tafelspitz

Als Tafelspitz wird bekanntlich das spitz zulaufende, zarte Schwanzstück vom Rind bezeichnet. Die kleinen Steaks vom Tafelspitz sind ein Geheimtipp für Steakliebhaber. Das feinfaserige, besonders zarte Fleisch der Steaks vom Tafelspitz garantiert ein beeindruckendes Geschmackserlebnis. Die Steaks sollten ca. 150 bis 200 g schwer und ca. 2 cm dick sein.



## Westernsteaks

Der Rindernacken ist ein kräftiges und durchwachsenes Muskelfleisch. Aus diesem hervorragend marmorierten Nacken werden die sogenannten Westernsteaks geschnitten, die unter Steakkennern immer mehr Zuspruch finden. Westernsteaks sind groß, besitzen ein Gewicht von ca. 400 g und sollten ca. 2 cm dick sein.



# US BURGER

## **Burger Pads**

Burger Pads aus hochwertigen Bestandteilen von US Beef sind, wie es der Name andeutet, die Grundlage für Burger auf höchstem Niveau.





## **Rindfleisch aus den USA – die pure Freude am Geschmack**

Die US Rinder wachsen 15 bis 16 Monate unter freiem Himmel auf den großen Weiden in den Weiten der USA artgerecht heran. Die letzten 100 Tage verbringen die US Rinder ebenfalls unter freiem Himmel in Maststätten. Dort werden die Rinder mit einer kontrollierten Futtermischung aus Mais, Getreide und Heu gefüttert. Diese Mästung führt zur ausgeprägten Marmorierung von US Beef, dem besonderen Qualitätsmerkmal dieses außergewöhnlichen Muskelfleisches.

Die hohe Qualität von US Beef ist das Ergebnis umfangreicher Forschung auf dem Gebiet der Rinderzucht. Ausgewählte Züchtungen garantieren eine konstante Qualität.

Rindfleisch aus den USA steht zudem für eine gesunde Ernährung. Es liefert wichtige Nährstoffe wie Protein, Eisen, Zink und Vitamin B.

US amerikanisches Rindfleisch, das in die EU exportiert wird, stammt aus einer artgerechten und hormonfreien Aufzucht. US Beef ist ein absolutes Qualitätsprodukt unter Einhaltung aller europäischen Richtlinien.





### **US Beef Prime Quality**

In der Zerlegung wird der Grad der Marmorierung im Muskelfleisch bestimmt. Überwiegend wird die Qualitätsstufe US Beef Choice Quality vergeben. Die Qualitätsstufe US Beef Prime Quality wird dem besonders stark marmorierten Fleisch zugesprochen.

Dieser höchste Marmorierungsgrad, sowie der noch dickere Fettrand verleihen dem Fleisch einen besonders intensiven Geschmack – herausragende Qualität für die moderne Gastronomie.

*Je höher der Grad der Marmorierung ist, desto zarter, saftiger und schmackhafter wird das Fleisch nach der Zubereitung.*





Handelshof-Gruppe Köln  
C&C Großhandel/Liefergroßhandel

[www.handelshof.de](http://www.handelshof.de)