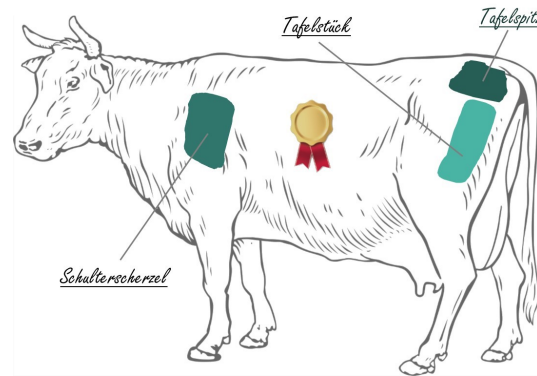


Tafelspitz & Co, die drei besten Gasto Stücke ...



Der Tafelspitz

Der Tafelspitz wird aus dem Schlögel geschnitten und schließt an das Tafelstück an. Es ist ein sehr feinfaseriges und saftiges Fleisch in einer sehr regelmäßigen Form.

Die ca. 1-2 cm dicke Fettschicht am oberen Rand, unterstützt beim Sieden die typische Geschmacksentwicklung, die den Tafelspitz weltberühmt gemacht hat.



Das Tafelstück

In Deutschland kennt man dieses Teilstück als „Unterschale“ oder Frikandeau, in den USA als „Bottom Steak“.

Es besteht aus einem sehr mageren Muskelfleisch ohne Marmorierung und ist dadurch frei von Sehnen.

Sehr geschmackvolles und fettarmes Siedefleisch.



Das Schulterscherzel

Besonders intensiv im Geschmack, In Deutschland „Schaufelstück“ oder „Mittelbugstück“ genannt, in den USA wird es als „Flat Iron Steak“ oder auch „Top Blade“ gehandelt. sehr gutes und intensives Rindfleischaroma, sehr saftig und kurzsehnig.

