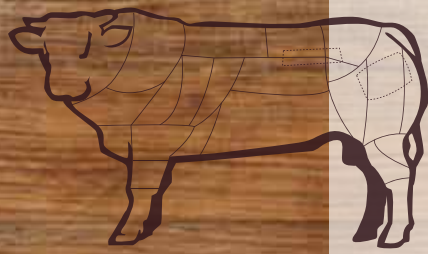


CULT BEEF



Rindfleisch-Spezialitäten
der Extraklasse

Unter der neuen Marke „CULT BEEF“ sind jetzt Feinkost-Spezialitäten erhältlich, die aus österreichischem Rindfleisch in Spitzenqualität hergestellt werden.

Durch ein besonderes Selektionsverfahren werden für dieses Markenprogramm aus dem heimischen Angebot an bestem Kalbinnen-Fleisch jene Teilstücke gefiltert, die unsere besonderen Ansprüche an Zartheit, Struktur und Geschmack erfüllen.

HANDVERLESENE QUALITÄT.

Diese speziellen, handverlesenen Fleischteilstücke werden in der kleinen, oberösterreichischen Fleischerei von Toni Böhm in reiner Handarbeit zu Spezialitäten verarbeitet, die heute Seltenheitswert haben. Die Würzung sowie die optimale, extra langsame Garung für diese ganz besonderen Rindfleisch-Produkte wurden in einer langen Testreihe zusammen mit Profiköchen entwickelt. Und die Räucherung in einer echten, alten „G'mauerten Selch“ im Hof der Saxener Fleischerei bringt geschmacklich unvergleichliche Ergebnisse.



SMOKED BRISKET geräucherter Brustkern

Unter „Smoked Brisket“ versteht man in den USA die geräucherte Rinderbrust, die dort unter Kennern des BBQ nahezu Kultstatus genießt. Wir bieten Ihnen diese Spezialität nun in der „CULT BEEF“- Spitzenqualität, also besonders aromatisch, saftig und mürb. Diese geräucherte Rinderbrust schmeckt sowohl kalt – in feine Scheiben aufgeschnitten – wie auch warm als Hauptgericht serviert. Dafür wird eine stärkere Tranche einfach und schnell am Grill oder im Backrohr wieder heiß gemacht und wirkt dann wieder wie frisch aus dem BBQ-Ofen.

TIPP Wird der Brustkern kalt aufgeschnitten, sollte das möglichst dünn und quer zu den eher langen Fasern dieses Teilstücks erfolgen. Damit wird das Fleisch im Biss um einiges zarter.

RINDERSAFTSCHINKEN vom Weißen Scherzel

Der Rindersaftschinken ist an sich ja bereits eine besonders aromatische und magere Alternative zum Schweineschinken. Vom Schinken aus dem „Weißen Scherzel“ in CULT BEEF-Qualität dürfen Sie sich da noch einiges mehr erwarten. Dieser edle Saftschinken wird anders als Normalware „wie gewachsen“, also in ursprünglicher Form verarbeitet, ist saftig im Biss und sehr fein, aber intensiv im Geschmack. Er kann fein, aber auch stärker aufgeschnitten werden – je nach Geschmack oder Verwendungszweck.



Aus nicht allzu dünnen Scheiben des Rindersaftschinkens vom Weißen Scherzel lassen sich im Stil der klassischen „Schinkenrolle“ delikate Happen für das kalte Buffet wickeln. Als Fülle eignen sich hier kräftige Aromen wie Kresse, aber auch fruchtige Akzente.

Wie ein Carpaccio aufgeschnitten und drapiert, passen zu einer geräucherten Rinderbrust sehr gut ein paar Tropfen Kernöl, oder auch kalte Saucen wie „Aioli“ - eine frische Mayonnaise aus Knoblauch, Eidotter und Olivenöl.

Zum heiß als BBQ-Braten servierten „Smoked Brisket“ sollten Sie unbedingt einmal ein grob zerstampftes Süßkartoffel-Püree im Südstaatenstil probieren. Dazu gehört auch unbedingt ein großer Löffel kalter Sauerrahm, der mit Salz, etwas Knoblauch und Zimt verrührt wurde.

Rindersaftschinken harmoniert - ähnlich wie Bündnerfleisch - auch ganz hervorragend mit Honig- und Zuckermelonen. Dazu kann man aber auch ruhig ein wenig Pikanteres kombinieren, wie etwa halbierte und mit Zitronensaft marinierte Kirschtomaten, Kapernbeeren und/oder schwarze Oliven.



ZUBEREITUNGsideen

CULT BEEF



Rindfleisch-Spezialitäten der Extraklasse



Österreichische Rinderbörse GmbH
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel. +43 (0)50/6902-1527
www.rinderboerse.at



CULT BEEF

