

Rinderfilet (Basisinfo)

Kategorien: Fleischgerichte, Info, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Rinderfilet Das Rinderfilet wird in vier Teilstuecke unterteilt:

A) Filetsteak - aus dem Mittelstueck.

B) Chateaubriand- das doppelte Fleischstueck aus dem breiten Ende des Filets, mindestens 500 g schwer.

C) Tournedos und Filets Mignon werden aus dem groesseren Teil der Filetsspitzen geschnitten.

D) Filetspitzen - das ganz duenne Ende, das haeufig auch fuer Geschnetzeltes verwendet wird.

Als Rindfleisch wird das Fleisch von Ochsen, Faersen, Jungbullen und Kuehen bezeichnet, das von unterschiedlichen Rassen stammen kann. Der Hauptanteil des ueber den Ladentisch verkauften Rindfleisches stammt Von Jungbullen. Begeisterte Fleischesser bevorzugen jedoch das Fettmarmorierte und dadurch sehr aromatische Ochsenfleisch. Ochsen Haben ein ruhiges Gemuet, deshalb setzen sie auch etwas mehr Fett an. Achten Sie beim Kauf darauf, dass das Fleisch matt und dunkelrot aussieht, beim Schneiden eine gewisse Festigkeit aufweist und die Schnittflaeche leicht glaenzend ist. Fragen Sie den Metzger, ob das Fleisch auch lange genug abgehangen ist. Ideal fuer gute Steaks waeren 3-4 Wochen! Was passiert beim Abhaengen? Im Muskelfleisch bildet sich Milchsaeure, die das Bindegewebe auflockert und dadurch Das Fleisch muerber macht. Je mehr Zeit das Fleisch in einem kuehlen Raum zum Reifen hat, umso zarter wird es und umso kuerzer ist die Garzeit -Zum Thema BSE-Fleisch kann man nur raten, Rindfleisch aus Deutschland zu kaufen, da bisher noch kein deutsches Rind daran erkrankt ist.

Kaufen Sie Rindfleisch nur beim Metzger ihres Vertrauens.