

SPECIALTIES CUTS



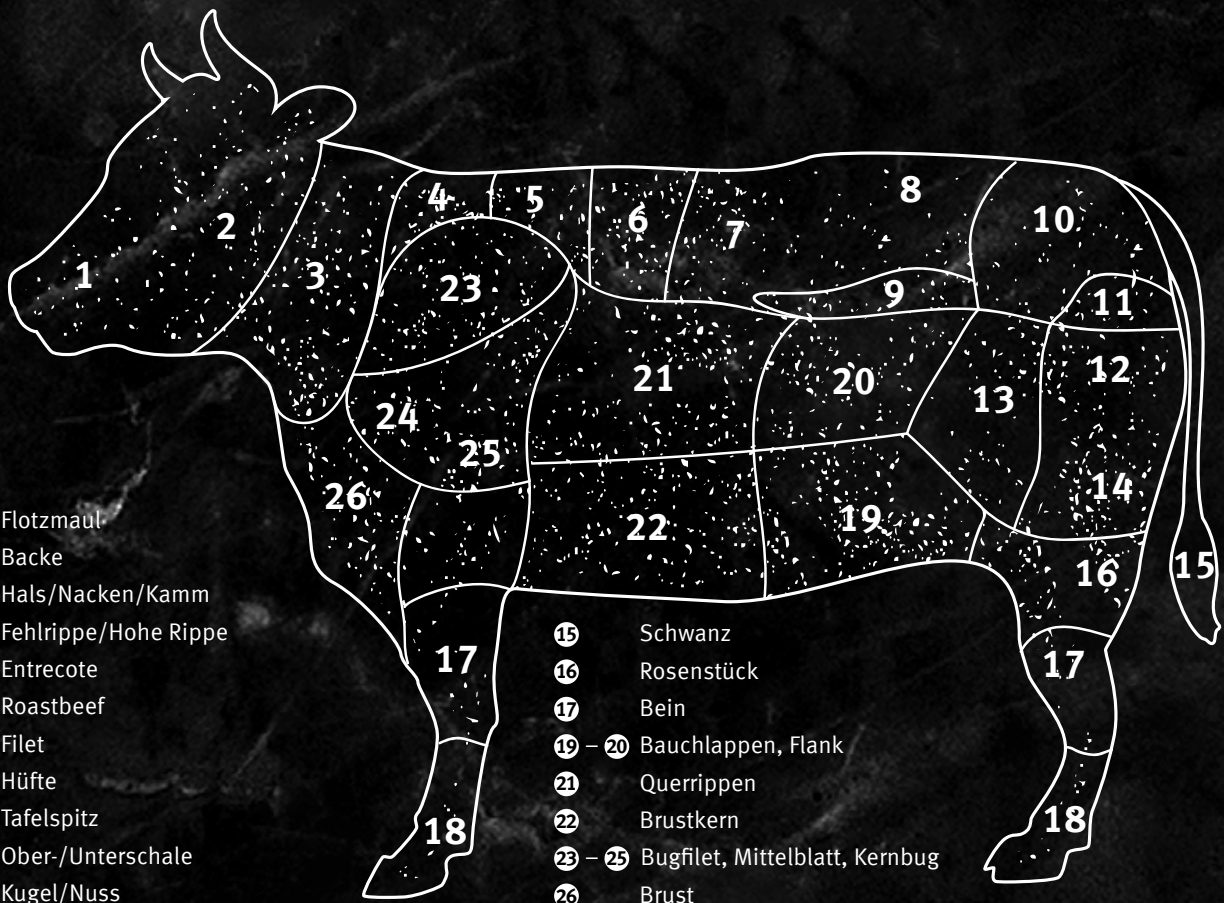
MEGA

SPECIAL CUTS

Es muss nicht immer Filet sein!

„From Nose to Tail“ ist viel mehr als ein Trend. Special Cuts bieten eine vielfältige Kulinarik und stehen für eine optimale Wertschöpfung. Aus Respekt vor dem Tier werden auch andere Fleischteile weiterverarbeitet, die die Lust wecken, neue Gerichte zuzubereiten und auszuprobieren. Der Trend der bisher weniger betrachteten Teilstücke und amerikanischer Zuschnitte findet bei Grillfreunden einen immer größer werdenden Zuspruch. Special Cuts sind spezielle Zuschnitte, die eine Bereicherung für Fleischliebhaber sind.

Kurzgebratener Genuss! Aus der Pfanne, vom Grill oder Feuer. Höchste Qualität für puren Fleischgenuss fängt bei der optimalen Tierhaltung an und hört bei der richtigen Zubereitungsart auf. Die Fleischstücke haben etwas mehr Biss, einen kräftigen Geschmack, sind zart und saftig und überzeugen durch ihren Charakter. Das Fleisch der Marken Staufenfleisch® und Stauerico® stammt aus regionaler Aufzucht, die Schlachtung erfolgt im MEGA eigenen Göppinger MetzgerSchlachthof, die Zerlegung und Reifung im hochmodernen EU-zugelassenen und IFS-zertifizierten Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb der MEGA in Stuttgart.



- ① Flotzmaul
- ② Backe
- ③ Hals/Nacken/Kamm
- ④ – ⑤ Fehlrippe/Hohe Rippe
- ⑥ Entrecote
- ⑦ – ⑧ Roastbeef
- ⑨ Filet
- ⑩ Hüfte
- ⑪ Tafelspitz
- ⑫/⑭ Ober-/Unterschale
- ⑬ Kugel/Nuss

- ⑮ Schwanz
- ⑯ Rosenstück
- ⑰ Bein
- ⑱ – ⑳ Bauchlappen, Flank
- ㉑ Querrippen
- ㉒ Brustkern
- ㉓ – ㉕ Bugfilet, Mittelblatt, Kernbug
- ㉖ Brust

Back Ribs 7/8

Die Back Ribs werden aus der 6. bis 12. Rippe des Rindes, mit dem dazwischen liegenden Muskelfleisch geschnitten. Sie werden von der Wirbelsäule bis zur Mitte des Rippenbogens direkt aus dem Rippenkasten geschnitten. Back Ribs sind besonders breit und dadurch leicht von anderen Rippchen zu unterscheiden. Nr. 0236301

T-Bone & Porterhouse 7/8

von der Staufenfleisch-Färsse

Die Unterscheidung dieser beiden Steaks hängt von der Größe des Filetanteils ab – ist dieser jedoch größer als 3,2 cm, handelt es sich um ein Porterhouse Steak, ab etwa 1,2 cm ist es ein klassisches T-Bone Steak. Der charakteristische T-Knochen verleiht dem Steak seinen Namen aber auch den intensiven Geschmack sowie eine großartige Saftigkeit. Nr. 0281006



Sirloin 10

Nach dem amerikanischen Verständnis handelt es sich um die Rinderhüfte (Blume) wobei der Hüftkern auch als Steakhüfte bezeichnet wird, welche sich hervorragend braten und schmoren lässt. Obwohl es sich bei der Hüfte um keinen Premiumcut handelt, steht sie in Punkto Geschmack und Zartheit dem Roastbeef und dem Filet in nichts nach! Denn als portioniertes Hüftsteak eignet es sich ebenso ausgezeichnet zum Kurzbraten. Die Steaks sind im Vergleich zu anderen Cuts relativ mager und weisen lediglich eine geringe, beinahe nicht vorhandene, Marmorierung auf. Der intensive Geschmack stammt hier, ähnlich wie beim Bison, direkt aus dem Fleisch und nicht aus dem Fett. Nr. 0211301

Färsenroastbeef 7 – 8

4 Wochen gereift – von der deutschen Färsse

4 kg+, ohne Kette, geschnitten mit leichtem Fettdeckel.

Nr. 0228307

Tomahawk 6

Die Steaks werden aus dem vorderen Rücken geschnitten und sind ideal zum Kurzbraten geeignet. Besonders auf dem Grill ist das Dry-Aged Steak ein echter Hingucker. Und wenn Sie sich fragen, woher der Name stammt – betrachten Sie das Produkt doch einmal von Weitem! Erkennen Sie es? Durch den ganzen Rippenbogen sieht das Stück aus wie ein Indianer Tomahawk. Das aus dem Indianischen stammende Wort tamahaac steht für Axt bzw. Kriegsbeil. Also begraben Sie das Kriegsbeil und laden Sie ein zum Genuss eines Dry-Aged Tomahawk Steaks. Nr. 0281402



Brisket 22/26

von der Staufenfleisch-Färsse

Das in Deutschland Brustspitz genannte Brisket hat mehrere, unterschiedlich verlaufende Muskelstränge: Flat (Pectoralmuskel) und Point (Supraspinatusmuskel). Die Muskeln werden von einer Fettschicht (Fat Cap) getrennt, welche sich durch das gesamte Brisket zieht. Der Point ist der deutlich kleinere Teil und sitzt oben auf dem Flat. Enthält ein Brisket alle genannten Muskelstränge, spricht man auch vom „Full Packer Brisket“ oder „Packer Cut“.

Das Brisket ist in den Südstaaten der USA ein Smoker Klassiker und zählt zur Holy Trinity.

Nr. 0242301

Chuck Short Ribs – flache Rippe 21

Auch Querrippe, Spannrippe, Flachrippe oder Leiterstück bzw. Jacobs Ladder werden aus dem vorderen Rippenstück unter dem Rinderhals, geschnitten. Das Stück ist mäßig durchgewachsen. Es wird klassisch für Schmorgerichte verwendet, eignet sich aber auch hervorragend zum Smoken (Smokerzeit: 6 – 8 Stunden). Nr. 0253101

Teres-Major 25

Der Terres Major Muskel ist ein Teil vom Bugstück. Auch als Metzgerstück oder Petite Tender bezeichnet. Kurzgebraten als Steak oder als Medaillon serviert. Nr. 0239805



Hanging Tender 20

von der Staufenfleisch-Färsse

Dieser Premiumcut wird aus dem Bauchbereich geschnitten und ist pro Tier einmalig. Genau genommen handelt es sich hierbei um den Stützmuskel des Zwerchfells. Beim Grillen oder Braten bekommt es einen prägnant herben Geschmack, der trotz der anatomischen Nähe nicht an Innereien erinnert. Nr. 0727900

Spider-Steak 19

von der Staufenfleisch-Färsse

Das Steak liegt versteckt und flach auf dem Schlossknochen der Hüfte. Benannt wurde es nach seiner Marmorierung, die ähnlich wie ein Spinnennetz den Muskel durchzieht. Das Fleisch ist sehr aromatisch und im Vergleich zu gängigen Stücken etwas sehniger und dadurch fester im Biss. Wir empfehlen das Steak besonders erfahrenen Fleisch-Fans. Trotz langer Fasern ist es auch zum Kurzbraten geeignet. Achten Sie auf eine konstant niedrige Gartemperatur, lange Ruhephasen und schneiden Sie das Steak gegen die Faser. Nr. 0213000

New York Club Steak 7

4 Wochen gereift – von der deutschen Färs

Das Steak wird aus dem vorderen Teil des Roastbeefs geschnitten und ist 3 – 5 cm dick. Anders als bei einem T-Bone Steak besitzt es keinen Filetanteil.
Nr. 0228309



Flank Steak – Bavette 19

In Deutschland kaum bekannt gehört das Steak in den USA aber zu jedem zünftigen BBQ und ist dort das bekannteste Steak. Es stammt aus dem Bauchlappen. Das Steak ist mager aber dennoch geschmacksintensiv. Richtig zubereitet erhält man ein herrlich zartes und unvergleichlich aromatisches Steak. Es hat vergleichsweise lange Fasern und ist deshalb wie gemacht zum Schmoren. Aber auch nach der Zubereitung auf dem Grill oder nach dem Kurzbraten, leckt man sich die Finger!
Nr. 0290400



Asado 21

von der Staufenfleisch-Färs

Aus der Querrippe in ca. 6 cm dicke Streifen geschnitten, zum Schmoren, Grillen und Smoken besonders gut geeignet.
Nr. 0253102

Tri Tip 13

Das Steak ist in Deutschland häufig als Bürgermeisterstück, Pastorenstück oder Frauenschuh bekannt. Es wird aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel geschnitten. Seine besondere Zartheit verdankt es der Tatsache, dass es fast ausschließlich aus Muskelfleisch besteht. Unser Tri Tip eignet sich hervorragend zum Schmoren oder zum Grillen, ist aber auch kurzgebraten oder als Geschnetzeltes ein echter Gaumenschmaus. Wichtig ist, dass man das Fleisch nach der Zubereitung ruhen lässt. So können sich die Fleischsäfte verteilen.
Nr. 0222401

Picanha 11

Sie liegt auf der Hüfte und wird auch als Hüftdeckel oder -zapfen bezeichnet. Im Deutschen hat sich aufgrund der charakteristischen, spitz zulaufenden Form der Name Tafelspitz etabliert. In Brasilien ist der Tafelspitz mitsamt der ihn umgebenden Fettschicht als Picanha bekannt und wird dort für das Grillgericht Churrasco verwendet.

Grill-Tipp: Die Picanha kann entweder als Ganzes oder als klassisches Steak gegrillt werden. Als Ganzes ist sie fertig, wenn sie eine Kerntemperatur von über 50 °C hat.
Nr. 0225401



Skirt Steak – Saumfleisch 20

von der Staufenfleisch-Färs

Es bezeichnet das Zwerchfell des Rindes. Der Cut liegt zwischen Magen und Lunge bzw. zwischen Bauch und Brust. Da das Zwerchfell beim Rind stark beansprucht wird, ist das Skirt Steak sehr geschmacksintensiv. Es zeichnet sich durch seine feste Struktur aus und ist recht grobfasrig. Seine besonders intensive Fettmarmorierung macht es herrlich saftig! Seinen Namen verdankt der Cut seiner Lage: Wie ein Rock, dem deutschen Wort für Skirt, umrandet er Brust und Bauch.
Nr. 0270200

Hochrippe mit Knochen/Prime Rip

4 – 5

Für viele Rindfleischfreunde das Supersteak schlechthin. Das 5 – 6 cm dick geschnittene Steak bekommt durch den seitlichen Rippenknochen noch mehr Geschmack und Saftigkeit. Es erhält seinen Namen durch die ersten (Prime-) Rippen des Rückens, aus denen es geschnitten wird.
Nr. 0246101



Club Steak 7

4 Wochen gereift – von der deutschen Färs

Das aus dem Mittelrücken geschnittene, bis zu 2,5 cm dicke Club Steak ist auch bekannt als „Bone Inn Roastbeef“. Der Knochen bleibt am Roastbeef und das Fleisch erhält dadurch einen noch intensiveren Geschmack. Der Rinderrücken darf 4 Wochen reifen wodurch sich die besonderen Dry Aged Aromen entwickeln.
Nr. 0281105



Entrecote mit Bein 6

4 Wochen gereift – von der deutschen Färs

Charakteristisch ist das Fetttauge im Kernmuskel. Durch das Schmelzen des Fettes beim Schmoren/Grillen erhält es seinen einzigartigen Geschmack und seine Saftigkeit. Deshalb ist es bei Kennern das beliebteste Stück aus dem Rücken.
Nr. 0240705



Flat Iron 24

Seinen Namen trägt das Steak, weil es nach Entfernen der Sehne an ein altmodisches Bügelisen, ein „Flat Iron“, erinnert. Der Name für diesen Cut ist in Österreich das Schulterschmelz. Aber andere Länder, andere Namen: Wer diesen Cut in Großbritannien genießen möchte, muss ein „Butlers' Steak“ ordern, in Australien es unter „Oyster Blade Steak“ bekannt. Flat Iron Steaks sind relativ dünn und haben daher eine kurze Bratzeit.
Nr. 0239806

STAUFERICO®

DAS ORIGINAL!

Stauferico® Secreto ④

Das Secreto wird auch geheimes Filet genannt und ist ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückenspeck versteckt. Schneidet man den Muskel quer durch, ist der Muskelbereich zwischen der Fettschicht kaum zu erkennen. Setzt man den Schnitt aber längs an, ist der Muskel sofort zu sehen. Daher auch die Bezeichnung geheimes Filet. Die starke Marmorierung macht es perfekt für die Zubereitung auf dem Grill oder langsames Garen im Sous-Vide Verfahren.
Nr. 0107209

Stauferico® St. Louis Ribs ⑬

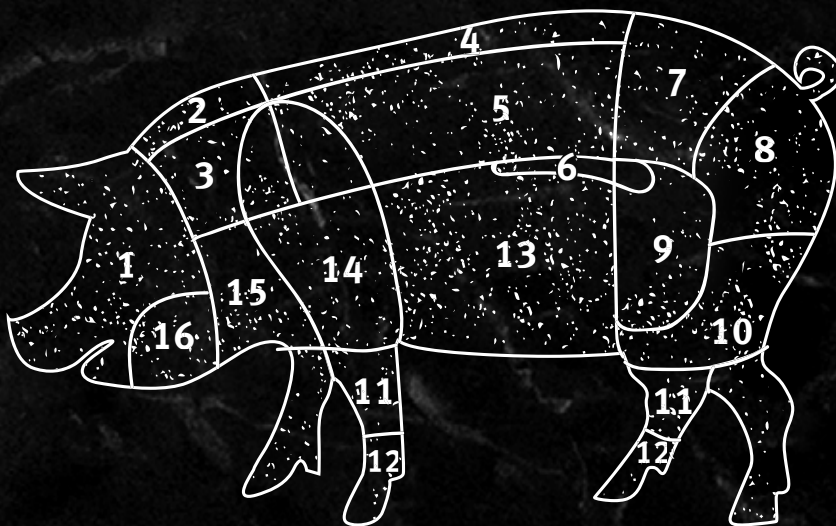
Diese Bauchrippen sind Racks mit einem idealem Verhältnis von Fleisch, Fett und Rippe.
Nr. 0132205

Stauferico® Tomahawk ⑨ (6 Rippen)

Das Tomahawk wird aus dem vorderen Rücken geschnitten und ist ideal zum Kurzbraten geeignet. Besonders auf dem Grill ist das Dry-Aged Tomahawk Steak ein echter Hingucker.
Nr. 0107108

Stauferico® Racks ⑤ (6 Rippen)

Die Racks werden aus dem Rippenstück des Rückens geschnitten. Unser Karree vom Stauferico®-Schwein hat eine Speckschicht. Diese in Verbindung mit dem Knochen gibt dem an sich mageren Fleisch eine große Portion Saftigkeit. Die Knochen sind wie bei einem Frenched Rack geputzt.
Nr. 0107208



- ① Kopf
- ②/④ Kamm- und Rückenspeck
- ③ Hals
- ⑤ Rücken
- ⑥ Filet
- ⑦ Hüfte
- ⑧/⑩ Ober-/Unterschale
- ⑨ Nuss
- ⑪ Eisbein
- ⑫ Füße
- ⑬ Bauch
- ⑭ Schulter/Bug
- ⑮ Brust/Spitze
- ⑯ Magen und Fettbacke

MEGA Stuttgart C&C-Markt
Schlachthofstr. 6 | 70188 Stuttgart
Tel. (0711) 1684-0
info@mega-stuttgart.de

MEGA Fleisch GmbH
Franz-Wachter-Str. 20 | 70188 Stuttgart
Tel. (0711) 1684-123
info@mega-fleisch.de

MEGA Stockach
Reichenauring 1 | 78333 Stockach
Tel. (07771) 9340-0
info@mega-stockach.de