

WAGYU BEEF

**SPEZIALITÄTEN VOM
HEIMISCHEN WAGYU-RIND
EXKLUSIV NUR BEI UNS!**

AMANN

WAGYU AUS DER HEIMAT

Japan ist am anderen Ende der Welt. Die ursprünglich von dort stammenden Wagyu-Rinder gehören zu den wohl wertvollsten Rindern der Welt. Nur wenige Tiere sind inzwischen auch in Europa beheimatet. Sie sind anspruchsvoll und deshalb fühlen sie sich auch bei uns in Oberschwaben richtig wohl.

Das Fleisch von Wagyu-Rindern ist in den Steakhäusern und Gourmetrestaurants in aller Welt gefragt. Aber es ist auch vortrefflich für wunderbare Salamis und Rohwürste geeignet. Wir freuen uns, Ihnen dieses traumhafte Fleisch und köstliche Wurstspezialitäten anbieten zu können.





KOBE ODER WAGYU?

Wagyu bezeichnet die Rasse. Kobe-Rinder stammen aus der japanischen Region Kobe. Kobe-Rind, oder Kobe-Steak darf nur so heißen, wenn es aus ebendieser Region stammt. Der Name „Wagyu“ kommt aus dem Japanischen. „Wa“ steht für japanisch oder Japan; „gyu“ für Rind.

Historisch gesehen, waren diese Rinder einmal Arbeitstiere. Sie wurden für schwerste Arbeiten eingesetzt. Sie ackerten auf Reisplantagen oder kamen auch im militärischen Bereich zum Einsatz. So entwickelten sie eine besonders kräftige Muskulatur.

Sie ist **REICH AN INTRAMUSKULÄREM FETT**. Dies ist ein Geschmacksträger und so für das sagenhafte Aroma maßgeblich verantwortlich.

In feinen Äderchen zieht sich das Fett durch die Struktur und verleiht dem Wagyu-Fleisch eine **UNVERWECHSELBARE OPTIK**. Alleine schon beim Anblick dieser wunderbaren Stücke läuft jedem Fleischgenießer das Wasser im Mund zusammen.







OCHSENHAUSENER WAGYU RINDER



Hier ist der Ortsname quasi Programm. Wenn ein Ort nämlich schon so heißt, dann müssen sich ja die Rinder hier richtig wohlfühlen.

Landwirtin Margit Sary hat hier bereits 2010 mit der Zucht der edlen Tiere begonnen. Die Tiere werden artgerecht gehalten und führen ein glückliches Leben. Die Kälber bleiben nach der Geburt rund acht Monate bei ihrer Mutter. Sie werden in Mutterkuhhaltung aufgezogen und mit wertvoller Muttermilch ernährt. Später werden Sie ausschließlich mit würzigem Heu, Gras und Silage gefüttert. Von Anfang an verzichtete Margit Sary konsequent auf Pestizide im Futtermittelanbau – und auch auf jegliche Medikamente bei der Tierhaltung.

Die Qualität des Fleisches ihrer Wagyu-Rinder hat sich weit über unsere Region hinaus herumgesprochen.

Die Schlachtung erfolgt im regionalen Schlachthof mit EU-Zulassung. Die Transportwege sind kurz. Dies trägt auch zum vollen Fleischgenuss bei.



FLEISCH GEWORDENE JUWELEN

Eine Marmorierung ist ein wahres Kunstwerk der Natur. Die feinen Fettäderchen schmelzen beim Braten oder Grillen zu einem wahren Geschmacksfeuerwerk dahin. Jeder Zchnitt ist einzigartig und etwas ganz Besonderes. Übrigens – gerade die etwas „fetthaltigeren“ Stücke sind hier besonders zart und aromatisch. Ein Rind besteht aus weit mehr als einem Filet.

ABER NATÜRLICH...

... NUR VON OCHSEN UND FÄRSEN! WARUM?

Färsen sind Kühe, die noch nicht gekalbt haben. Färsenfleisch ist für Steaks ganz besonders gut geeignet. Wie auch das Fleisch der Ochsen.

Ochsen wachsen langsamer und so bildet sich im Fleisch noch mehr intramuskuläres Fett. Die Fasern sind weicher. Es ist unglaublich zart und das Aroma ist verführerisch.

GENUSS BRAUCHT ZEIT

Der Umgang mit diesem wunderbaren Fleisch ist für uns immer etwas ganz Besonderes. Jedes Gramm ist wertvoll. Der Zuschnitt erfordert unser ganzes Können. Viel Erfahrung, ein geübtes Auge und ein Messer, scharf wie ein Samurai-Schwert gehören dazu. Aber auch Geduld ist gefragt. Das Fleisch braucht Zeit zum Reifen. Erst nach sechs Wochen Reifezeit in einem speziellem Reifeklima kommen die feinen Stücke zum Verkauf. In dieser Zeit verliert das Fleisch an Gewicht (durch den Wasserverlust beim Trockenreifen). Die Reifung erfolgt am Knochen. Hierbei bildet sich eine trockene Schicht, die das wertvolle Muskelfleisch schützt. Gleichzeitig entwickelt sich ein typisches nussiges Aroma. Beim Reifen verliert das Fleisch bis zu 30 % an Gewicht, daher hat das Fleisch seinen Preis – aber den ist es auch wert!

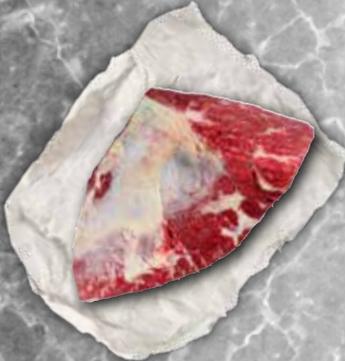
**DRY AGED
28 TAGE
AM KNOCHEN
GEREIFT!**



CUTS



LENDE/FILET: Das längliche Fleischstück unterhalb der Wirbelsäule wird kaum beansprucht und ist daher besonders zart und mager. Aus dem dünneren vorderen Teil der Lende wird das Filet Mignon geschnitten. Aus dem mittleren die Medaillons und aus dem dickeren Ende gewinnt man das Chateaufstück. Wie bei anderen Steaks wird es scharf angegrillt und dann lässt man es im indirekten Bereich nachgaren.



TAFELSPITZ/PICANHA: Der Tafelspitz ist ein Schnitt aus der Keule. Dieses Stück ist vielseitig einsetzbar. Man kann es schmoren, grillen, kochen und als Geschnetzeltes verarbeiten.



HOCHRIPPE (RIB-EYE, ENTRECÔTE):

Das Rib-Eye ist ein Fettauge im Fleisch, das aus dem weiter hinten liegenden Teil des vorderen Rückens geschnitten wird. Das Fleisch ist fein marmoriert und daher zart und aromatisch. Lässt man den Knochen am Cut, sieht der Zuschnitt aus wie eine Axt – daher auch der Name Tomahawk-Steak. Beim Grillen scharf anbraten und dann im indirekten Bereich ziehen lassen.





OCHSENKOTELETT: Es wird aus dem gleichen Bereich wie das Roastbeef gewonnen, dabei trennt aber ein T-förmiger Knochen das Rumpsteak vom Filet. Ochsenkoteletts haben in der Regel eine Dicke von drei bis vier Zentimetern und wiegen zwischen 600 und 800 Gramm. Gegrillt wird es wie die Hochrippe.



ROASTBEEF: Es stammt aus dem mittleren Rücken und hat einen gleichmäßigen Fettrand. Den sollte man auch dran lassen, da er das Fleisch beim Grillen saftig hält. Auch wieder scharf anbraten und danach indirekt ziehen lassen.



BEEF RIBS: Diese Kultstücke werden auch Quer- oder Spannrippe genannt. Die Back Ribs sitzen oben am Rückgrat und beinhalten auch eher viel Fleisch zwischen den Knochen, weniger auf den Knochen. Die Short Ribs befinden sich weiter unten zum Bauch des Tieres hin. Sie liegen zwischen Brisket (Rinderbrust) und Flank (Bauchlappen). In den Short Ribs ist viel intramuskuläres Fett enthalten... eben das „gute“ Fett, welches für den Geschmack des Fleisches verantwortlich ist.



BÜRGERMEISTERSTÜCK: Es stammt aus der Keule und liegt oberhalb der Kugel. Die kurze Muskelfaser macht es zu einem der zartesten Stücke. Aus diesem Grund haben schon in früheren Zeiten die Metzger dieses Stück für die Pastoren und Bürgermeister ihrer Stadt zur Seite gelegt. Es ist gut marmoriert und eignet sich sehr gut als Grillgericht, besonders vom Spieß, aber auch als Steak oder Bratengericht.



FLANK: Die Flanksteaks werden aus dem Bauchlappen geschnitten und sind sehr geschmacksintensiv. Das Steak sollte ein bis zwei Stunden im Smoker oder Backofen bei 60 - 80 °C ziehen, bevor man es sehr scharf angrillt oder brät. Die Kerntemperatur sollte nach dem Ruhen 55 - 57 °C betragen. Auch möglich ist das übliche Bratverfahren für Steaks. Beim Flanksteak läuft die Fleischfaser mit der Länge und sollte unbedingt gegen diese, in dünne Tranchen, aufgeschnitten werden.



DER NACKEN: Wird auch Fehlrippe genannt und ist mit reichlich Fett durchwachsen. Das macht den Geschmack aromatisch. Beim Grillen sollte man den Nacken entweder als Fleischspieß grillen oder am Stück mit der Niedriggarmethode. Erst anschließend in Scheiben schneiden.



BEEF BRISKET: Das Brisket ist die Rinderbrust. Es besteht aus zwei Muskeln. Dem sogenannten Flat und dem Point. Diese beiden Muskeln werden von einer Fettschicht getrennt, die das Flat bedeckt. Die Fettschicht nennt man Fat Cap. Brisket eignet sich wunderbar für den Smoker oder für Low and Slow Gerichte. Wir empfehlen vor dem Aufschneiden die beiden Muskeln Flat und Point entlang der Fettschicht zu trennen.



SPIDER: Das Spidersteak liegt flach auf dem Hüftknochen. Seinen Namen bekommt es durch seine Marmorierung, die die Muskeln wie das Netz einer Spinne durchzieht. Das Fleisch ist etwas fester im Biss und wunderbar aromatisch. Kurz scharf anbraten, es darf innen noch roh sein.

Zum Würzen empfehlen wir nur etwas Salz und Pfeffer, das unterstreicht den Eigengeschmack des Wagyu-Steaks.



LUXUS AUF DEM BROTZEITBRETT!

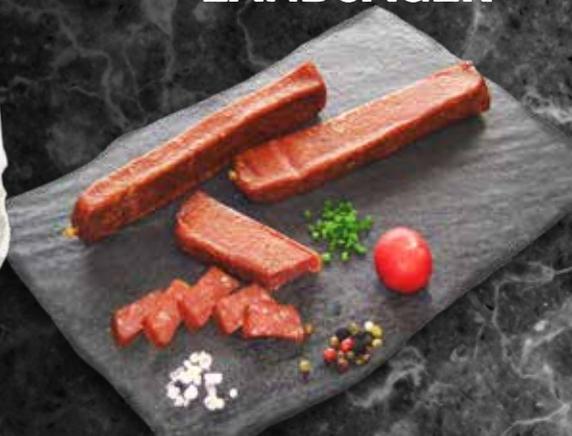
100 % WAGYU-SPEZIALITÄTEN

Salamis, Wurst und Rauchfleisch aus 100 % Wagyu-Fleisch von Ochsen und Färsen sind Kostbarkeiten, die Sie sich ab und an gönnen sollten. Fragen Sie uns einfach, wir reservieren Ihnen gerne diese raren Spezialitäten:

RAUCHFLEISCH



LANDJÄGER



GRILLWÜRSTE



TIPP:

RINDERSALAMI

mediterran und klassisch, Kochsalami und verschiedene Grillwürste ohne Gluten, ohne Glutamat und laktosefrei

ZUM DAHINSCHMELZEN

SCHMALZ VOM WAGYU IST EIN BROTAUFSTRICH, DER EINFACH UNGLAUBLICH GUT SCHMECKT. PROBIEREN SIE MAL!



BEEF GEKONNT ZUBEREITEN: TIPP VOM FLEISCHSOMMELIER BENNI AMANN

Zart, saftig und vollendet im Aroma, dazu eine leicht nussige Note. Hört sich gut an, oder? Aber was gibt es bei der Zubereitung von einem richtig guten Stück Fleisch eigentlich alles zu beachten?

Sie brauchen: Zeit, ein paar strapazierfähige Geduldsfäden und natürlich richtig gutes Dry Aged Beef von uns! Zum Braten benötigen Sie einen ordentlichen Feuermacher, der indirektes Grillen ermöglicht. Hierbei befindet sich das Fleisch quasi abseits der Hitzequelle und es besteht eine kontinuierliche Luftzirkulation. Das ist wichtig, weil nur so eine gleichmäßige Wärmeverteilung stattfindet und das Fleisch gleichmäßig gar werden kann. Die Anwendungstemperatur sollte dabei zwischen 110-150 °C liegen.

Jetzt heißt es abwarten und das Steak ruhen lassen! Die Wendezange bleibt heute einmal in der Schublade, denn nur so wird das Steak ordentlich saftig und erhält zudem einen lecker knusprigen Rand. Ist es gut durchgegart, können Sie endlich Feuer geben und das Steak scharf anbraten. Anschließend wenden und das gleiche Spiel von vorn! Ideal schmeckt das Beef vor allem medium! Medium erkennen Sie daran, dass es sich z.B. mit dem Daumen nicht mehr eindrücken lässt und noch ein kleines bisschen nachgibt. Dazu eine pikante Soße, Kräuterbutter, eine Folienkartoffel oder Reis und frischer knackiger Salat – YUMMY! Die Grillsaison kann losgehen!



WICHTIG:

Die Kerntemperatur! Wir empfehlen die Verwendung eines Fleischthermometers. Stecken Sie das Fleischthermometer längs in das Fleisch. Bedenken Sie, dass die Temperatur zu Beginn des Ruhevorgangs nochmals leicht ansteigt.

Raw: 45 bis 50 °C

Medium raw: 50 bis 54 °C

Medium: 54 bis 56 °C

Medium well: 56 bis 60 °C

Well done: 60 °C

Übrigens: Sie sind Frühlingsfröstler und haben noch keinen Grill zur Hand? Dann tut es auch eine handelsübliche Pfanne mit einem guten Schuss Olivenöl! Bon Appetit!

Treff für BBQ, Koch- und
Fleisch-Enthusiasten

METZGEREI AMANN IN HÜTTISHEIM

Metzgerei, Koch- und Grillschule
mit Eventlocation



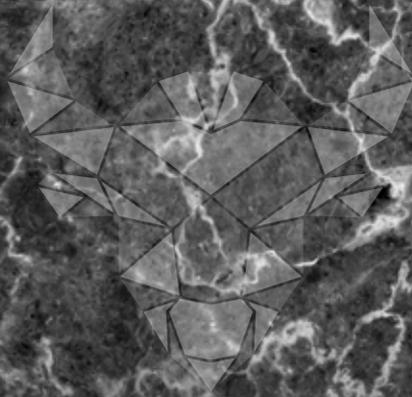


Das Metzgerhandwerk hat in der Familie Amann eine lange Tradition. Seit Engelbert Amann 1877 das Geschäft eröffnet hat, wird das handwerkliche Können vom Vater an den Sohn weitergegeben. Inzwischen bereits in der fünften Generation.

Wir veranstalten in regelmäßigen Abständen unsere angesagten Grill- und Kochkurse. Alle Teilnehmer lernen hier die Grundlagen von Fleisch kennen, dessen fachgerechte Zubereitung, unterschiedliche Würzarten und natürlich alles worauf es sonst noch ankommt.

In geselliger Runde wird gekocht und gebrutzelt was das Zeug hält. Danach gibt es das Fertige natürlich schick angerichtet und für jeden zum Probieren und Sattessen.

Unsere aktuellen Termine sowie Impressionen der letzten Kurse finden Sie unter
WWW.METZGERIAMANN.DE



Metzgerei Amann
Hauptstraße 42
89185 Hüttisheim
Tel. 07305-7345
wagyu@metzgereiamann.de
www.metzgereiamann.de

