

Black Angus Rinderzwerchfell Thin Skirt | Frischeparadies Campo

Das Skirt Steak 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!

Wissenswertes: Seinen Namen verdankt der Cut seiner Lage: Wie ein Rock, dem deutschen Wort für „Skirt“, umrandet er Brust und Bauch. Andere Bezeichnungen für Skirt Steak sind auch Saumfleisch oder Kronfleisch.

Auch wenn das Skirt Steak bisher noch recht unbekannt ist, tritt es langsam aber sicher seinen geschmacklichen Siegeszug an und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Früher wurde das Skirt Steak hauptsächlich als Suppenfleisch oder für Gulasch verwendet, aber der Grill Boom machte den Cut zu dem, was er heute ist: Ein echter Genuss! - Kein Wunder: Dieses Steak ist wie gemacht zum **Grillen** und **Kurzbraten**!

Das geschmackvolle Stück ist in der mittelamerikanischen Küche und im Südwesten der USA sehr beliebt und wird dort oft für „Fajitas“ verwendet.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Portioniert	Portioniert
Herkunft	Argentinien
Zertifizierung	Campo Beef
Zuschnitt	Brustspitze, Brust, Brustkern
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Gottfried Kurth & Co. Import
Siemensstraße 5 50534 Hürth Deutschland