

Viel besser geht es kaum!

Fussball und saftige Steaks ***von Ihrer Metzgerei Braun!***



● **Spider-Steak**

Dieses bei Kennern hoch angesehene Steakfleisch erhält seinen Namen durch sein Muster, welches tatsächlich an ein Spinnennetz erinnert.

● **Porterhouse Steak**

Der charakteristische T- Knochen trennt zwei unterschiedliche Muskeln: das Filet und das Roastbeef.

● **T-Bone-Steak**

Der Filetanteil ist hier kleiner als beim Porterhouse-Steak.

● **Flank-Steak**

mageres Steak, zart gereift.

● **Entrecôte**

Im englischen Ribeye-Steak genannt, stammt es aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner“.

● **Kachelfleisch** (vom Schwein)

sehr zart, hervorragend geeignet zum Grillen.