



Unser Fleisch unterliegt strengsten Kontrollen und sichert durch ein umfassendes Qualitätssicherungsprogramm lückenlose Rückverfolgbarkeit – vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zur Verkaufstheke. Es dürfen nur von Maxi France geprüfte Betriebe und bäuerliche Erzeugergemeinschaften ihr Fleisch liefern. Somit bieten wir größtmögliche Transparenz bei maximaler Qualität.

Maxi France wählt - nach einer Aufzuchtzeit von 18 bis 24 Monaten - nur das wertvollste Fleisch der Rassen Charolais, Blonde Aquitaine, Limousin, Normand oder Salers aus.

Eine ausschließlich 100% pflanzliche Fütterung sowie die natürliche offene Stall- und Weidehaltung unterstreichen nicht nur den Gedanken des Tierschutzes, die artgerechte Aufzucht sorgt zudem auf natürliche Weise für besonders zart marmoriertes, mageres Qualitätsrindfleisch: kalorienarm, protein- und mineralstoffreich.

Maxi France Jungbullenfleisch ist einzigartig aromatischer Geschmack - eben mit jeder Faser ein gutes Stück Frankreich!



## MAXI FRANCE JUNGBULLENFLEISCH BEDEUTET:

100% pflanzliche Ernährung der Jungbullen, mineral- und vitaminhaltig

Ständige unabhängige Kontrollen

In Frankreich geborene, gehaltene und geschlachtete Jungbullen

Natürliche, artgerechte Aufzucht und Haltung der Rinder (Weide/offene Stallhaltung)

Kleinere Bauernhöfe/Erzeugergemeinschaften, traditionelle Landwirtschaft

Garantierte Rückverfolgbarkeit der Jungbullen von der Geburt bis zur Verkaufsstelle

Garantierte Reifedauer für Barbecues und Bratenteilstücke

Ausgewählte Fleisch- und Zweinutzungsrasen, keine reinen Milchrassen



WEITERE REZEPTE AUF:

[www.maxi-france.de](http://www.maxi-france.de)

*Das Premium Jungbullenfleisch aus Frankreich*

# DIE MAXI FRANCE SPECIAL CUTS – PROBIEREN SIE NEUES UND GENIEßEN SIE AUßERGEWÖHNLICHE ZUSCHNITTE!

# RÜCKWÄRTSGAREN – FÜR ALLE STEAKS GEEIGNET!



## COWBOYSTEAK

Das Cowboysteak oder Tomahawksteak ist ein besonderer Zuschnitt des Ribeye-Steaks aus der Zwischenrippe. Charakteristisch ist der herausstehende Knochen. Das Fleisch ist saftig, zart und kann sowohl kurz gebraten, gegrillt oder auch niedrig gegart zubereitet werden.

## TOMAHAWK-STEAK



## SPIDER STEAK

Das Spider Steak ist ein zartes Teilstück aus dem Schlossknochen der Keule.

Spider Steak bitte am Stück garen und quer zur Faser aufschneiden und am Stück servieren.

## TERES MAJOR

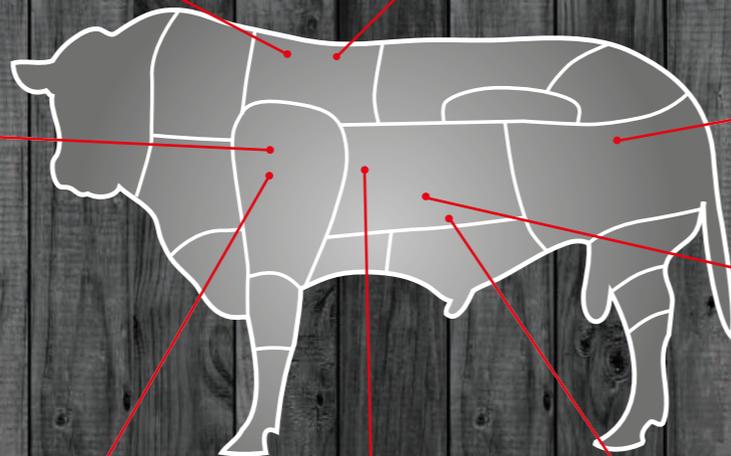
Das Teres Major Steak oder auch Metzgerstück genannt, liegt in der Schulter des Rindes. Es handelt sich um ein recht kleines Steak, welches aber eine ideale Größe für eine Person hat. Der Faserverlauf des Steaks ist gut zu erkennen, sodass es nach dem Grillen sehr einfach ist, gegen die Faser aufzuschneiden. Der Geschichte nach haben die Metzger sich dieses (Metzger-) Stück stets für den eigenen Verzehr aus dem Rind geschnitten, da es bei den Metzgern als das beste Stück Fleisch vom Rind gilt.

Flat Iron immer quer zur Faser aufschneiden.

## SCHILDSTÜCK

Das Flat Iron (Bügeleisen-Steak) ist ein relativ mageres Steak mit einem etwas festeren Biss, stärkerem Rindfleischgeschmack und ist perfekt für Barbecues oder die Pfanne (ideal zum Rückwärtsgaren) geeignet. Im Ganzen als ideales Stück auch für einen Sauerbraten geeignet.

Flat Iron immer quer zur Faser aufschneiden.



## INSIDE SKIRT

Das Inside Skirt ist ein zartes saftiges Teilstück aus dem Innenrippenraum.

Inside Skirt in Steifen von ca. 15 cm schneiden und am Stück garen. Quer zur Faser aufschneiden oder im Ganzen servieren.

## BAVETTE

Bei dem Teilstück Bavette handelt es sich um ein Steak aus dem unteren Rippenbereich. Das in Frankreich und den USA sehr beliebte Teilstück ist in Deutschland bekannt unter dem Namen „Flanksteak“. Da es recht grobfaserig ist, eignet es sich auch hervorragend zum Marinieren.

Bavette immer quer zur Faser aufschneiden.

## ONGLET

Das „hängende Zart“ (hanging tender) – als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche – wird aus dem Zwerchfell geschnitten. Die Muskeln des Onglet verlaufen – anders als bei Steaks aus dem Rücken – quer zur Mittelsehne. Im Ganzen gebraten, immer ein besonders schmackhaftes Stück Fleisch.

Onglet bitte am Stück garen und quer zur Faser aufschneiden.



Auspacken, den Fleischsaft gut abtropfen lassen und Fleisch auf Zimmertemperatur bringen...

1.



2.

... und gut mit einem Küchentuch trocknen.



3.

In min. 3-4cm dicke Scheiben schneiden.



4.

Steaks ohne Gewürze in einer Form mit Klarsichtfolie abdecken...



5.

... im Ofen die Scheiben bei ca. 50°C je 1cm Dicke ca. 1 Stunde garen; bei 3cm Dicke = ca. 3 Stunden!



Mit Butterschmalz in einer sehr heißen Pfanne scharf anbraten (max. 2Min/Seite) ...

6a.



6b.

... oder auf dem sehr heißen Grill zubereiten.



7.

Vor dem Servieren nochmal für ca. 10 Minuten im Backofen bei ca. 50-55°C ruhen lassen.