



## Rinderhüfte oder Hüftfilet vom Hohenlohener Weiderind

★★★★★ (7)

Art.-Nr.: 101100-101100-1

### Rinderhüftfilet vom Hohenlohener Weiderind - Rindfleisch der Spitzenklasse

ca.250 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	10,- EURO
ca.500 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	20,- EURO
ca.750 g	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	29,- EURO
ca.1,0 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	38,- EURO
ca.1,5 kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	49,90 EURO

Grundpreis: ab 4,- EURO/100g

**ab 10,- EURO**

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

### Beschreibung:

Rinderhüfte und Hüftfilet Rinderhüfte und Hüftfilet – zart und fein vom Hohenlohener Weiderind Die hochwertigen Fleischeigenschaften dieser Rinderhüfte und vom Hüftfilet werden Ihre Geschmackserwartungen voll erfüllen. Die Hüfte, oder auch Blume genannt, ist ein Teil der Keule. Die Rinderhüfte ist ein mageres Teilstück zum Schwanz hin gelegen. Das Fleisch ist zart, von lockerer Faserstruktur, gut marmoriert und dadurch sehr schmackhaft . Exquisites Hüftfilet ist das fachmännisch vom übrigen Hüftteil getrennte Fleischstück der Rinderhüfte. Dabei wird die beide Fleischteile trennende, quer verlaufende Sehne abgetrennt und beide Fleischteile von der Rinderhüfte sind dadurch sehnefrei. Ein saftiges Stück Hüftfilet ist ein wunderbares Festtagsessen. Aber auch ohne viele Soßen und Beilagen ist ein richtig gut gebratenes Rinderfilet für den anspruchsvollen Feinschmecker bereits eine geschmackvolle, delikate Köstlichkeit. Ob vorzügliche Rinderhüfte oder exklusives Hüftfilet, Sie werden bei diesem natürlich gewachsenen Gourmetfleisch die artgerechte Aufzucht vom Hohenlohener Weiderind am außergewöhnlichen Geschmack erkennen. Feinkost Pum-Qualitätsgarantie für Rinderhüfte oder Hüftfilet: Sie erhalten nur erstklassiges Fleisch der Rinderhüfte oder vom Hüftfilet, das von jungen, ausgesuchten Hohenlohener Weiderindern stammt. Wir garantieren Ihnen, einzigartige Fleischqualität. Das ist uns Verpflichtung als eine der zu den besten zählenden Metzgereien in Deutschland. Diesen hohen Anspruch an Qualität und Service hat uns das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ bestätigt. Verbrauchsempfehlung – Versand: Rinderhüfte oder das Hüftfilet werden sofort nach Zahlungseingang frisch zubereitet in spezielle Kühlboxen gepackt und an Sie versendet. Bitte geben Sie die Rinderhüfte unmittelbar nach Erhalt in Kühlung. Verbrauchen Sie diese nach dem Öffnen der Vakuumverpackung innerhalb von 2 – 3 Tagen. Zubereitung: Rinderhüfte eignet sich wunderbar zum Kochen, aber auch zum Braten am Stück und zum Schmoren ist es bestens geeignet. Sie können daraus aber auch deftige Feinschmeckerrouladen, kurzgebratene Beef- oder Hüftsteaks anrichten und es für Geschnetzeltes oder für ein leckeres Fleischfondue verwenden. Aus dem edlen Fleisch vom Hüftfilet können Sie sehr gut Carpaccio machen. Rinderhüfte eignet sich natürlich bestens zum Grillen. Weinempfehlung: Zu sehr

geschmackvollen und aromareichen Fleischgerichten der Rinderhüfte oder dem Hüftfilet empfiehlt sich ein Rotwein der geschmacklich ähnliche Aromen hat, wie sie auch bei der Zubereitung (Würzung) des Hüftfleisches verwendet werden. Beachten Sie unseren Mengenrabatt ! Die Ware wird sofort nach Zahlungseingang per Express in Kühlboxen versendet. Bitte geben Sie frische Ware unmittelbar nach Erhalt in Kühlung. Bei Bestellung werden je nach Vorrat Rinderhüfte oder Hüftfilet genommen.

### Passend dazu



**Rinderfilet vom Hohenlohener Weiderind**

Grundpreis: 6,80 EURO/100g  
ab 17,- EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)



**Dry aged Rumpsteak vom Hohenlohener Weiderind "dry aged beef"**

Grundpreis: 4,99 EURO/100g  
ab 9,98 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)



**Hühnerbrustfilet ungewürzt**

Grundpreis: 2,- EURO/100g  
ab 3,60 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (7)

★★★★★ (15)

★★★★★ (6)

### Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 25,- EURO (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 EURO bis zu einem Bestellwert von 99,- EURO. **Bestellungen ab 99,- EURO werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.**

### Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,  
bis 99,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,  
ab 99,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands