



## Rinderhüftsteak mit Kräuterbuttermarinade

★★★★★ (2)

Art.-Nr.: 103011

### Hüftsteaks

Rinderhüftsteak mit  
Kräuterbutter Marinade ca 200gr

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

7,80 EURO

Grundpreis: 3,90 EURO/100g

**7,80 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 fertig mariniert zum Grillen oder für die Pfanne 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 sehnenfrei. Ein saftiges Stück Hüftfilet ist ein wunderbares Festtagsessen. Aber auch ohne viele Soßen und Beilagen ist ein richtig gut gebratenes Hüftfilet 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 unsere 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 Feinschmecker Rouladen, 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 den 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. 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. Zutaten/Zusatzstoffe Rinderhüfte, pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), Speisesalz, Zucker, Kräuter (ca. 3 %) (u.a. Petersilie), Zwiebeln, Aroma. Allergene Stoffe (gemäß EU-Richtlinie 2000/13/EG) Allergen / Laut Rezeptur enthalten (+/-) Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (-) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (-) Eier und Eierzeugnisse (-) Fisch und Fischerzeugnisse (-) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse (-) Soja und Sojaerzeugnisse (-) Milch und Milcherzeugnisse – einschließlich Laktose (-) Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (-) Sesam und Sesamerzeugnisse (-) Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mind. 10 mg/kg (ppm) (-) Sellerie und Sellerieerzeugnisse (-) Senf und Senferzeugnisse (-) Lupinen und Lupinenerzeugnisse (-) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (-)

## Passend dazu



**Rinderhüft- Wickel mit Mozzarella**

Grundpreis: 3,75 EURO/100g  
**3,- EURO**

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



**Schweinefiletspieße mit Steak-Pfeffer-Marinade**

Grundpreis: 3,33 EURO/100g  
**4,- EURO**

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



**Steckenwickel vom Rind in Hot-Chili-Marinade**

Grundpreis: 4,- EURO/Stück  
**4,- EURO**

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

★★★★★ (4)

## 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