

Black Angus Rindersteaks

Das Black Angus-Rind ist eine Rinderrasse aus der schottischen Region Angus. Sie ist klein, schwarz und



hornlos und gilt durch ihre frühe Schlachtreife als ideale Hausrinderrasse. Black Angus Steaks sind heute keine Seltenheit mehr, denn das Fleisch überzeugt durch seine einfache Zubereitung, Zartheit und die feine Marmorierung, die den besonderen, tiefen Geschmack zuverlässig erhält.

Black Angus – der schottische Klassiker

Das Black Angus Rind ist auch als Aberdeen Angus bekannt, denn in dieser Region ist das hornlose, kleinrahmige Rind beheimatet. Es erreicht früh die Schlachtreife, wodurch das Fleisch allerdings fettig werden kann; zumindest früher ein starkes Verkaufsargument für Black Angus Fleisch. Heute gibt es auch fettarme Varianten; das Black Angus Steak ist ohnehin eher fein marmoriert und damit auch ideal für Steak-Fans, die keine großen Fettstücke in ihrem Rindfleisch mögen. Black Angus Fleisch ist inzwischen weltweit bekannt und in vielen Restaurants als edle Alternative zum üblichen Hausrindersteak zu bekommen. Es zeichnet sich durch seinen intensiven, charakteristischen Geschmack aus sowie durch die Verbindung aus optimaler Zartheit, einfacher Zubereitung und feiner Fettmarmorierung zur perfekten Erhaltung des gewünschten Geschmacks.

Black Angus Steaks – woher bekommt man sie?

Black Angus Steaks sind heutzutage nicht mehr selten, dafür aber qualitativ hochwertig und die perfekte Abwechslung fürs Grillfest. Zu bekommen sind sie beim Metzger auf Anfrage – gelegentlich sind Black Angus Steaks auch in Supermärkten wie Rewe in der Grillsaison zu bekommen, wenn auch

nicht regelmäßig. Im Vergleich zum handelsüblichen Rindfleisch sind Black Angus Steaks zwar etwas teurer, allgemein gehören sie aber zu den preiswerten Rindfleischsorten, da die schwarzen Black Angus-Rinder inzwischen stark verbreitet sind. Die Kilopreise für Black Angus Fleisch schwanken im hochwertigen Bereich dennoch zwischen 50 und 80€ – je nach Art des Steaks sind die Preise unterschiedlich und man kann auch an ein günstiges Stück für den Grill kommen, wenn man mit einem kleineren Black Angus Steak auskommt.