

# SPECIAL CUTS

## NOSE TO TAIL

**Angst**

**Angst AG Zürich**  
Herdernstrasse 61  
8004 Zürich

**Gültig vom 01.03. - 30.04.25 / HR / solange Vorrat**

Special Cuts werden meist aus Stücken geschnitten, die bei uns traditionell geschmort oder gebraten werden (Schulter, Bauch, Brust oder Huft). Wegen der anderen Art, sie zu schneiden, eignen sie sich, ähnlich wie Edelstücke, zum Kurzbraten. Special Cuts haben meist etwas mehr Biss als Edelstücke und vor allem viel Geschmack.



- Rinds-Babettli am Stück (Art. 12776) ca. 500g** **CHF 35.00/kg**  
Auch Bürgermeister- oder weisses Stück genannt, befindet sich im Stotzen des Rindes. Das helle und zarte Stück enthält keine Sehnen und nur wenig Fett. Es ist meist schön marmoriert und damit perfekt für den Grill – als Steaks oder auch am Stück. Aufpassen beim Aufschneiden: Das Babettli besteht aus zwei Muskeln, die nicht gleich verlaufen. Immer quer zur Faser schneiden!
- Rinds-Iron Flat Steak (Art. 26509)** **CHF 36.00/kg**  
Iron Flat Steaks stammen aus dem Schulterspitz. Sie haben sehr wenig Fett und einen dezenten Geschmack. Aufgepasst: Mitten durch den Schulterspitz verläuft eine dicke Sehne. Bleibt sie drin, muss das Fleisch geschmort werden. Wird die Sehne entfernt, entstehen zwei ca. 2 cm dicke Steaks, perfekt zum Kurzbraten.  
**Bei unserem Zuschnitt ist die Sehne immer entfernt.**
- Rinds-Hanging Tender / Nierenzapfen (Art. 22491)** **CHF 19.50/kg**  
Das Hanging Tender oder Onglet ist das zentrale Stück aus dem Zwerchfell und sitzt gleich neben der Leber. Diesen Cut geniesst man am besten «bleu» oder höchstens «saignant».
- Rinds-Bavette am Stück (Art. 27761) ca. 1kg** **CHF 29.00/kg**  
Die Bavette – nicht zu verwechseln mit dem Babettli – befindet sich zwischen Huft und Stotzen des Rinds und ist gerade wegen ihrer lockeren Struktur besonders beliebt. Gut gelagert, schmeckt sie am besten vom Grill. Das Fleisch der Bavette karamellisiert gut, darum kannst du sie vor dem Grillieren in Portionen schneiden, um möglichst viel Oberfläche zu haben. Frisch schmeckt die Bavette auch als Tatar.
- Rinds-Petit Tender (Schulterdeckel) am Stück (Art. 28742) ca. 350g** **CHF 26.60/kg**  
Der hintere Teil der Rindsschulter, auch flaches Filet oder teres major genannt, steht dem echten Filet in Sachen Zartheit und Geschmack in nichts nach. Medaillons schneiden, Zitrone und Thymian drauf, und ab auf den Grill.

<b>Genuss:</b>	Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont und bringen Sie Abwechslung auf Ihren Teller, indem Sie neue Fleischstücke und Kochmethoden ausprobieren. Schmoren zum Beispiel ist kinderleicht.
<b>Gewissen:</b>	Es zeugt von Wertschätzung dem Tier gegenüber, wenn wir nicht nur einen kleinen Teil dessen konsumieren, was es hergibt.
<b>Kosten:</b>	Schmorstücke, Siedfleisch oder Innereien sind günstiger als Edelstücke. Mit ihnen können auch die Einkaufskosten auf schmackhafte und nachhaltige Weise tief gehalten werden.

**Bei Bestellungen in grösseren Mengen bitten wir Sie dies mit unserem Aussendienst abzusprechen. Lagermengen der Special Cuts sind beschränkt vorhanden.**

**Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen und Bestellungen**

Tel. 044 497 97 97\*

[auftrag@angstag.ch](mailto:auftrag@angstag.ch)

[www.angstag.ch](http://www.angstag.ch)

