



Flat Iron

(Bugblatt)



Flat Iron (Bugblatt)

Der aromatische Steak-Geheimtipp aus der Rinderschulter erinnert in seiner Form ein wenig an ein Bügeleisen und ist auch als „Oyster Blade“ oder „Bugblatt“ bekannt. Es stammt von einem Teil des Rinds, an dem man gemeinhin ausschließlich Schmorfleisch, zum Beispiel für einen Sauerbraten, vermutet. Durch die viel bewegte Schulter hat das Flat Iron eine starke Marmorierung mit einer feinen Fleischfaserung und einen aromatischen Geschmack. Das Flat Iron eignet sich super zum Kurzbraten. Auf dem Grill oder in der Pfanne bereiten Sie in wenigen Minuten ein aromatisches Steak mit schöner Kruste zu.