



Chuck Roll

(Zungenstück)



Chuck Roll (Zungenstück)

Chuck Roll kennt man auch als Chuck Roast, Chuck Eye und Chuck Berry (Letzteres ist allerdings gelogen und wurde nur zur allgemeinen Erheiterung angefügt). Bei uns nennt man den Bereich zwischen Hals und Fehlrippe das Zungenstück. Das Chuck Roll ist also eine Art „Rinder-nackensteak“. Sein fein marmoriertes Muskelfleisch ist so aromatisch wie beim bekannteren Rib Eye Steak. Am Stück gelingt es am besten, wenn es bei niedriger Temperatur langsam im Smoker oder Ofen gegart wird. Wer schneller genießen will, legt sie als Steak (sollte mindestens 3 cm dick geschnitten sein) auf dem Grill.