

SKIRT STEAK – SAUMFLEISCH



Das **Skirt Steak** bezeichnet das Zwerchfell des Rindes. Der Cut liegt zwischen Magen und Lunge bzw. zwischen Bauch und Brust. Da das Zwerchfell beim Rind stark beansprucht wird, ist das Skirt Steak sehr geschmacksintensiv. Es zeichnet sich durch seine feste Struktur aus und ist recht grobfasrig. Seine besonders intensive Fettmarmorierung macht es herrlich saftig!

Seinen Namen verdankt der Cut seiner Lage: Wie ein Rock, dem deutschen Wort für „Skirt“, umrandet er Brust und Bauch. Andere Bezeichnungen für Skirt Steak sind auch Saumfleisch oder Kronfleisch.

Auch wenn das Skirt Steak bisher noch recht unbekannt ist, tritt es langsam aber sicher seinen geschmacklichen Siegeszug an und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Früher wurde das Skirt Steak hauptsächlich als Suppenfleisch oder für Gulasch verwendet, aber der Grill Boom machte den Cut zu dem, was er heute ist: Ein echter Genuss! Kein Wunder: Dieses Steak ist wie gemacht zum Grillen und Kurzbraten! Das geschmackvolle Stück ist in der mittelamerikanischen Küche und im Südwesten der USA sehr beliebt und wird dort oft für „Fajitas“ verwendet.

Wo liegt das Stück des Rindes?

Das Skirt Steak befindet sich am unteren Bauch des Rindes.

Was macht das Skirt Steak besonders?

Das Skirt Steak besitzt eine sehr intensive Maserung bzw. Marmorierung. Das macht das Fleisch besonders geschmacksintensiv und äußerst saftig.

Woher hat das Skirt Steak seinen Namen?

Skirt bedeutet im Englischen so viel wie „umranden“. Da das Skirt Steak die Brust und den Bauch des Rinds umrandet, kam dieses Fleischstück wohl so zu seinem Namen. Eine andere Namensherkunft erklären sich Steakliebhaber mit der Bedeutung von „skirt“ als Begriff für eine Schürze, welche im Brustbereich angelegt wird.