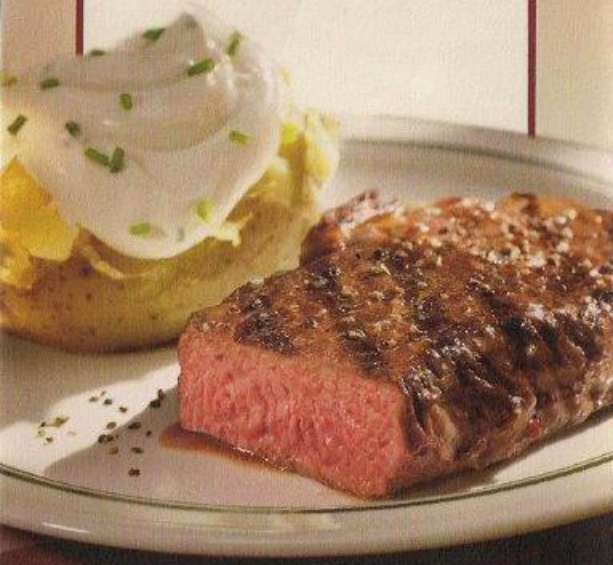




**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968

Die Steak Experten



Unser Qualitätsversprechen



Die Block House Fleischerei steht seit 1973 für die Auswahl, den Einkauf und den speziellen Zuschnitt von hochwertigem Fleisch sowie für die Produktion von Steaks, Burgern und Carpaccio.

Die Sicherstellung der Block House Fleisch-Qualität beginnt mit der Auswahl der Züchter, der Lebensräume, der Rassen und der Fütterung. Unsere Angus- und Hereford-Rinder sowie Kreuzungen daraus beziehen wir vorwiegend aus Argentinien und Uruguay. Darüberhinaus arbeiten wir mit weiteren Betrieben z.B. aus Irland und den USA zusammen. Eine natürliche und artgerechte Tierhaltung ist uns dabei sehr wichtig. Fleisch der Rinder von den saftigsten Weiden der Welt ist bei uns nicht nur ein Motto, sondern wird täglich gelebt. Erfahrene Fleischerei-Experten, die Block House Scouts, kontrollieren kontinuierlich in Südamerika unsere Partnerbetriebe. Diese Betriebe verfügen über höchste Standards in Produktion und Hygiene und sind EU-zertifiziert.

Die Reifung des Fleisches ist ein wichtiger Qualitätsfaktor für uns. Das Fleisch wird vor Ort in Südamerika vakuumverpackt und in Kühlcontainer verladen. Während der mehrwöchigen Überfahrt im Containerschiff nach Hamburg reift das Fleisch bei konstanter Temperatur, so dass die Steaks besonders zart und saftig werden.

Unser Steakfleisch erhalten Sie im typischen Block House Zuschnitt, im von uns entwickelten Spezialzuschnitt oder portioniert. Sie als Kunde entscheiden, welcher Zuschnitt für Sie der richtige ist und wir sorgen für die außergewöhnliche Qualität.

Darüberhinaus bieten wir weitere Rindfleisch-Spezialitäten wie z.B. unsere saftigen Burger, fein geschnittenes Carpaccio oder zartes Geschnetzeltes an.



Der Weg zum besten Steak

1. Steaks bei Zimmertemperatur verarbeiten
2. Steaks nie waschen, nur mit Küchenpapier trocken tupfen
3. Steaks brauchen starke Hitze, also den Grill gut vorheizen
4. Steaks brauchen Ruhe, erst nach mind. 2 Minuten wenden
5. Nicht mit einer Fleischgabel einstechen, da sonst der Fleischsaft austritt
6. Erst nach dem Grillen würzen, z.B. mit Salz und Block House Steak Pfeffer

Garzeiten von Steaks.

Ungefähre Garzeiten für ein Steak,
200g, 2-3 cm dick geschnitten



„RARE“
ca. 2-3 Minuten pro Seite.
Das Steak ist im Kern roh.



„MEDIUM“
ca. 4-5 Minuten pro Seite.
Das Steak ist innen zart rosa.



„WELL DONE“
ca. 6-7 Minuten pro Seite.
Das Steak ist durchgebraten.

Die Garzeiten auf einen Blick

Fleischsorte Rumpsteak, ca. 230 g, 2-3 cm dick	englisch (innen blutig)	medium (innen rosa)	well-done (ganz durch)
klassisch in der Pfanne	Bratzeit 4-5 Min.	Bratzeit 6-7 Min.	Bratzeit 8-10 Min.
schonend im Ofen (bei 150 Grad Ober- und Unterhitze)	Garzeit 3-4 Min.	Garzeit 5-6 Min.	Garzeit 10-12 Min.

Garstufen beim Steak

