

Gourmetfleisch.de kreiert eigenes „Salt Beef“ Den gefeierten Street Food-Star aus London.



Mönchengladbach, 12. September 2019. Drei Dinge stehen bei Gourmetfleisch.de in Mönchengladbach niemals still: die Testküche, die Neugier und der Innovationsgeist. Inspiriert vom angesagtesten Food Trend Londons, dem „Salt Beef Bagel“, hat Gourmetfleisch.de jetzt sein eigenes Salt Beef-Rezept vom heimischen Simmentaler Rind entwickelt.

Perfektes Salt Beef braucht Zeit

Salt Beef ist eigentlich ein jüdisches Traditionsgericht, ein Rinderbraten für eher festliche Anlässe, der in Street Food-Szene gerade einen starken Hype und eine neue Bestimmung erlebt. Ein kleiner Food Shop in einem Londoner Arbeiterviertel verhalf dem Salt Beef zu weltweiter Bekanntheit. In einigen TV-Dokus und unzähligen YouTube-Videos wurde bereits darüber berichtet. Ein aufgeschnittener Bagel, etwas Senf, saure Gurke, fertig. Das augenscheinlich einfache Rindfleischgericht trägt sein Geschmacks-Geheimnis in den sehr langen Pökel- und Garzeiten, die es unvergleichlich zart, saftig und sehr aromatisch machen. Die wenigen, aber wohl ausgewählten Gewürze und Aromen sowie die richtige Kochbrühe verleihen dem Beef-Klassiker den letzten Feinschliff. Es gart für mehr als sieben Stunden und wird zuvor für mehrere Tage oder Wochen in einer Salzlake reifen gelassen.

Diesem Verfahren und diesem Leckerbissen haben sich die Fleischprofis und Köche der Mönchengladbacher Online-Metzgerei, Gourmetfleisch.de, jetzt angenommen. Geschäftsführer Burkhard Schulte verriet gerne, wie grandios das eigene Salt Beef sei, aber einige Zubereitungsdetails fielen unters Betriebsgeheimnis. „Zeit ist ja bekanntlich Geld, doch bei uns ist Zeit meistens Genuss. Wir möchten das Traditionsgericht Salt Beef in Ehren halten und keine schnelle Nummer daraus machen. Bei den langen Pökel- und Garzeiten sind wir streng, bei den Gewürzen und Co. etwas freier. Aber mehr kann ich jetzt nicht verraten!“ – kommentierte er schmunzelnd.

Gourmetfleisch setzt auf Salt Beef aus Simmentaler Rind

Für die Mönchengladbacher Salt Beef-Variante kommt nur Rinderbrust, also Beef Brisket, zum Einsatz. Warum es ausschließlich mit Simmentaler Rind zubereitet wird, erklärte Yannick Meurer, einer von zwei zertifizierten Fleischsommeliers bei Gourmetfleisch.de: „Unser Simmentaler Rind aus Deutschland bringt einfach hervorragende Eigenschaften für Salt Beef mit. Es

Pressemitteilung

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Pressekontakt

Sabrina Gälweiler
PR + Marketing
T +49-2166-9686-12
F +49-2166-9686-19
E sag@gourmetfleisch.de
www.gourmetfleisch.de

verhält sich bei diesen sehr langen Garzeiten perfekt: für saftiges Fleisch mit zartem Biss und tollem Rinderaroma.“



GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

Über Gourmetfleisch.de

Gourmetfleisch.de steht seit dem ersten Tag für höchste Fleischqualität und innovatives Denken. Als Geschäftsführer Burkhard Schulte 2008 mit Gourmetfleisch.de einen Onlineversand für außergewöhnliche Steaks und Fleischspezialitäten eröffnete, hat er in Deutschland einen völlig neuen Markt mitbegründet. Die gewachsene und unvergleichliche Expertise unterscheidet die Mönchengladbacher Steakprofis von anderen Online-Steakshops: Metzgermeister, Fleischsommeliers und andere Steak-Profis stellen eine ausschließlich hauseigene Fleischverarbeitung sicher, die sonst kein anderer Onlineshop bieten kann.

Das Angebot reicht vom heimischen Simmentaler Rind über die besten Rassen aus Irland, Brasilien und den USA bis zu Wagyu aus Neuseeland und Kobe aus Japan. Außerdem Bison, edle Schweinerassen wie Iberico und Duroc, Lammfleisch, Geflügel, Lachs, Seafood und handgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten wie Pulled Pork und Burgerpatties. Die Testküche steht niemals still und erfindet zwischen T-Bone Tea, Gourmet-Pizza, den ersten Suppen zum Grillen und küchenfertigen Premium Beef-Gerichten immer neue Genussmomente.

Gourmetfleisch.de ist das moderne Kind der traditionsreichen und über 110 Jahre alten Fleischerei Schulte + Sohn, die mittlerweile 120 Mitarbeiter beschäftigt.

Pressemitteilung

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Pressekontakt

Sabrina Gälweiler
PR + Marketing
T +49-2166-9686-12
F +49-2166-9686-19
E sag@gourmetfleisch.de
www.gourmetfleisch.de

Bildunterschrift



London, New York, Mönchengladbach: Gourmetfleisch.de entwickelt eigenes „Salt Beef“-Rezept



Eine beliebte Zubereitungsvariante: Salt Beef Burger – kreiert von Gourmetfleisch.de



GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

Pressemitteilung

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Pressekontakt

Sabrina Gälweiler
PR + Marketing
T +49-2166-9686-12
F +49-2166-9686-19
E sag@gourmetfleisch.de
www.gourmetfleisch.de



Es gart für mehr als sieben Stunden und wird zuvor für mehrere Tage oder Wochen in einer Salzlake reifen gelassen – das Salt Beef von Gourmetfleisch.de



GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

Pressemitteilung

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Pressekontakt

Sabrina Gälweiler
PR + Marketing
T +49-2166-9686-12
F +49-2166-9686-19
E sag@gourmetfleisch.de
www.gourmetfleisch.de

Pressekontakt:

GOURMETFLEISCH.DE
Marie-Bernays-Ring 40
41199 Mönchengladbach

Ansprechpartner: Sabrina Gälweiler
Telefon: +49-2166-9686-12
E-Mail: sag@gourmetfleisch.de
Homepage: www.gourmetfleisch.de