

Das Rind

Rindfleisch muss reifen!



Im Gegensatz zu manchen anderen Fleischarten, die schon kurz nach der Schlachtung zubereitet werden können, muss das Rindfleisch erst reifen. Dies geschieht dadurch, dass die Tierhälften einige Zeit im Kühlhaus hängen (daher auch der Begriff abhängen) oder die ausgelösten Teilstücke in luftleeren Folienbeutel eingeschweißt und gekühlt lagern. Rindfleisch zum Kochen muss etwa 5 bis 6 Tage abhängen. Fleisch für Braten bis zu 14 Tagen und für zarte Steaks sogar bis zu 4 Wochen.

Dabei ändert sich zwar die Farbe, vor allem an der Oberfläche der Fleischstücke etwas. Das ursprünglich hell – sattrote Fleisch junger Tiere (Jungbullen und Färsen) erhält einen rötlich - grauen Schimmer, das von Bullen und Ochsen wechslet von kräftig-sattroter in eine braunrote Färbung. Das Fleisch wirkt also im Vergleich mit schlachtfrischem Fleisch etwas unansehnlich und auch die Fasern sind nicht mehr so gut zu erkennen.

Tipp: Bei dieser Färbung wird das Fleisch sehr zart.

Das Fleisch vom Rind

Jungbullen und Bullen haben mageres, mit zunehmendem Alter stark faseriges Fleisch. Ebenfalls grobfaserig ist das Fleisch von Kühen, während der Färsen, das sind weibliche Tiere, die noch nicht gekalbt haben, ähnlich dem der Ochsen, also feinfaserig und mit Fettadern durchsetzt ist.

Im Laden wird Rindfleisch in der Regel in Form von Ochsen-, Färsen- und Jungbullenfleisch angeboten. Das Fleisch von Kühen und Bullen wird vorwiegend für die Wurstherstellung benötigt.

Geschlecht und Alter, aber auch der Ausmästungsgrad der Rinder, haben also auf die Beschaffenheit des Fleisches, das heißt auf die Struktur der Fasern sowie das Fleisch/Fettverhältnis, einen erheblichen Einfluss.

Dabei zeigt sich, dass gerade das mit feinen Fettadern durchzogene Muskelfleisch für die Zubereitung die günstigsten Eigenschaften hat. Denn das Fett bindet nicht nur die flüchtigen Aromastoffe und verleiht so dem Fleisch seinen typischen Geschmack, sondern es sorgt auch dafür, dass das Fleisch bei der Zubereitung zart und saftig wird. Gerade das in feinen Adern zwischen den Muskelfasern liegende Fett dehnt sich unter der Hitzeeinwirkung beim Garen aus und lässt das Fleischstück „aufgehen“.

Aus diesem Grunde bevorzugt man heute, nicht zuletzt auch unter dem Einfluss der neuen deutschen Küche, die den ausgeprägten Geschmack der Nahrungsmittel bevorzugt, auch wieder zunehmend das Fleisch und lässt auch die durchwachsenen oder mit einer Fettauflage versehenen Fleischstücke nicht mehr links liegen.

Rindfleisch benötigt wenig Fett zum Anbraten, wenn man den Fettrand zum Anbraten dran lässt. Das beim Garen ausschmelzende fleischeigene Fett verhindert ein Anbrennen und ergibt gleichzeitig die Grundlage schmackhafter Soßen.