

WAGYU SAUERLAND

# Wagyu Steak Guide



[www.wagyu-sauerland.de](http://www.wagyu-sauerland.de)



# Wagyu Steak Guide

Wir lieben was wir tun! Das Geheimnis hinter dem unvergleichlichen Geschmack unseres 100% Fullblood Wagyufleisch: Respekt, Fürsorge und bestes Futter. Auf den mehr als 300.000 Quadratmeter Wiese weiden die Wagyrinder fast das ganze Jahr und finden dort die besten sauerländer Kräuter und Gräser. Gut für die Gesundheit der Wagyus und für den unverwechselbaren Fleischgeschmack.

In unserem Wagyu Steak Guide zeigen wir dir in 7 einfachen Schritten wie du das perfekte Wagyu-Steak mit dem ultimativen WOW-Faktor zubereitest.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

*Christoph & Kati*

Gründer von Wagyu Sauerland



# In 7 Schritten

## 1 **Fleisch auftauen**

Das Fleisch im Vakuumbbeutel einen Tag vor der Zubereitung in den Kühlschrank legen. Eine Stunde vor der Zubereitung kannst du das Steak auf deine Küchenplatte legen.

## 2 **Vorheizen**

Heize deine Pfanne oder deinen Grill gut vor. Für eine schöne Krustenbildung empfehlen wir eine Plancha (statt Grillrost). Öl oder Butterschmalz wird nicht benötigt, da beim Anbraten genügend Fett austritt.

## 3 **Grillen**

Für eine schöne Kruste, grille dein Steak so heiß, aber auch so kurz wie möglich an. Dabei das Steak nach 1-2 Minuten wenden.





4

## Indirekte Hitze

Sobald das Steak den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, das Steak aus der Hitze nehmen. Nach 1-2 Minuten Ruhephase das Steak in die indirekte Hitze legen.

5

## Kerntemperatur

Gare das Steak unter mehrmaligem wenden bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig. Wir empfehlen die Garstufe medium rare (52-54°C).

6

## Fleischthermometer

Tipp: Benutze ein gutes Fleisch-Thermometer mit dünnem Fühler (1,5 mm) und schneller Reaktionszeit. Nur so kannst du sicher sein, den perfekten Gargrad zu erreichen.

7

## Ruhen lassen

Nach dem Garen das Steak noch 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Steak mit groben Salzflöcken verfeinern. Mehr braucht ein gutes Steak nicht!

# Steak Empfehlungen



Es gibt viele tolle Steak Cuts, die auch uns hinsichtlich Geschmack und Textur immer wieder begeistern. Eine Auswahl der klassischen und Special Cuts findest du auf den nächsten Seiten. Darüber hinaus können wir dir unseren digitalen Beef Finder empfehlen.

**BEEF FINDER**

> HIER KLICKEN

## **BEEF FINDER**

- ✓ Unser Beef Finder ist eine kostenlose Online Beratung.
- ✓ Erhalte in nur 2 Min. deine passende Produktempfehlung.
- ✓ Deine Grillerfahrung und dein Geschmack z.B. Garstufe fließen in das Ergebnis ein.

# Steak Klassiker



## Rumpsteak Roastbeef

Das perfekte Einsteiger Steak dank der traumhaften Marmorierung und dem intensiven Geschmack.

> ZUM  
PRODUKT

## Rib Eye Entrecôte

Mit dem typischen Fettauge ein Steak, das auf der Zunge zergeht. Mehr Wagyu geht nicht!

> ZUM  
PRODUKT

## Hüft Steak Sirloin

Aufgrund der leichten Marmorierung und Zartheit ist das Hüft Steak auch als Ladies Cut bekannt.

> ZUM  
PRODUKT

# Special Steak Cuts



## **Picanha Tafelspitz**

Dieser Steak Cut aus dem Tafelspitz überzeugt durch seinen nussigen Geschmack und buttrigen Schmelz.

[> ZUM  
PRODUKT](#)

## **Chuck Steak Nacken**

Das Chuck Steak aus dem Nacken eignet sich aufgrund der starken Marmorierung ideal zum Kurzbraten.

[> ZUM  
PRODUKT](#)

## **Flat Iron Steak**

Das Flat Iron wird aus der Schulter geschnitten und ist extrem gut marmoriert und saftig.

[> ZUM  
PRODUKT](#)

# Grillpakete



## **Topseller Paket**

Stark marmorierte Steak Cuts, separat verpackt, garantiert dabei: Picanha, Rumpsteak und Beef Steak.

[> ZUM  
PRODUKT](#)

## **Probier Paket**

Zum Kennenlernen der besten Steak Cuts sowie der beliebten Burger Patties und Grillwurst ideal.

[> ZUM  
PRODUKT](#)

## **Gourmet Paket**

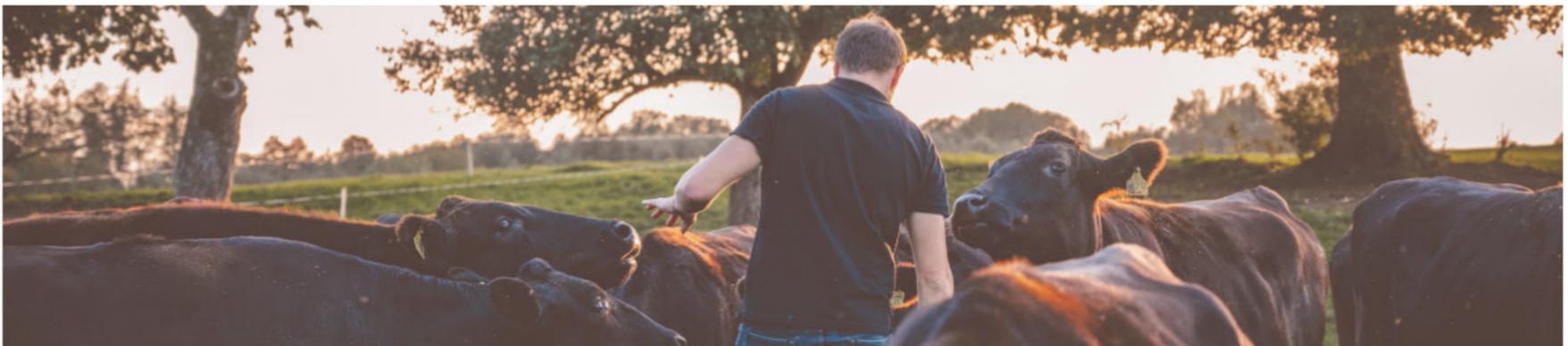
Auswahl handselektierter Special & Classic Steak Cuts, Burger Patties, Grillwurst und Fett zum Vefeinern.

[> ZUM  
PRODUKT](#)

66

*Das Geheimnis hinter dem  
unvergleichlichen Geschmack unseres  
Wagyufleisch: Respekt, Fürsorge und  
bestes Futter! Auf unseren Wiesen  
finden die Wagyrinder die besten  
sauerländer Kräuter und Gräser.*

- CHRISTOPH WILLEKE



# Euer Feedback



## Felix Schäferhoff

"Wagyu Sauerland überzeugt nicht nur durch Qualität, sondern auch mit Transparenz und Nachhaltigkeit. Einfach ein super Gesamtpaket."

## Fabian Pröpper

"Fantastisches Fleisch, liebe Menschen und glückliche Tiere. Wagyu Sauerland überzeugt in jeder Hinsicht, weshalb wir eine Patenschaft übernommen haben."



## Marcus Stickel

"Ich wurde bei keiner meiner Bestellungen enttäuscht und unsere Gäste waren jedes mal begeistert. Vom Burger bis zum Steak sucht die Fleischqualität seinesgleichen."



# Steak Equipment

## 01 GRILL THERMOMETER

Das Fleischthermometer von Chef's Probe besticht durch seinen extrem dünnen und schnellen Fühler.

> [Im Shop erhältlich](#)

## 02 HOCHWERTIGES MESSER

Die DICK Messer sind das Herzstück jeder Küche. Die 21 cm lange Klinge ist auf extreme Schärfe ausgelegt.

> [Im Shop erhältlich](#)

## 03 GUSSEISERNE PFANNE

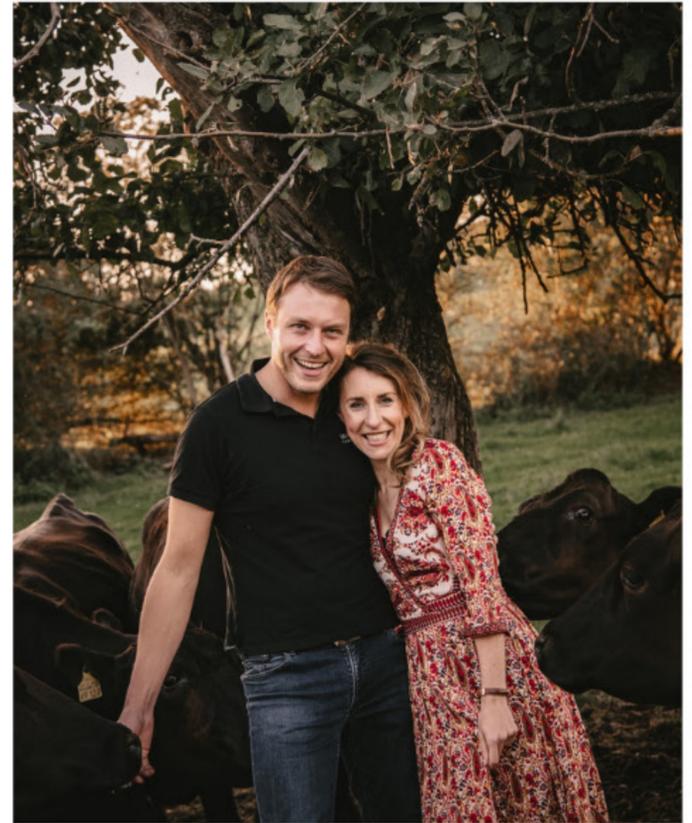
Die Skeppshult Pfanne ist ideal zum Anbraten von Wagyufleisch und für alle Herdarten geeignet, inkl. Induktion.

> [Im Shop erhältlich](#)

## 04 STEAKSALZ

Das Murray River Steaksalz besticht durch seine feine, leichte und knusprige Textur. Ein Muss zu unseren Wagyu Steaks.

> [Im Shop erhältlich](#)



## KONTAKT

### KONTAKT DETAILS

+49 151 2759 3571  
info@wagyu-sauerland.de  
Bönkhausen 1, Arnsberg

### ÖFFNUNGSZEITEN HOF

FR 15:00 - 17:00 Uhr  
SA 10:00 - 14:00 Uhr

### WEBSITE

[www.wagyu-sauerland.de](http://www.wagyu-sauerland.de)

### SOCIAL MEDIA

@wagyusauerland

# FAQ's

## **Stammt euer Fleisch von 100% reinrassigen Wagyrindern?**

Wir halten auf unserem Hof ausschließlich 100% reinrassige Wagyrinder, sogenannte Fullbloods, so können wir exzellente Marmorierung garantieren.

## **Was bedeutet die Dry Aged Reifung eurer Wagyu Steaks?**

Hierbei reift das Fleisch am Knochen über mind. 21 Tage bei kontrollierter Temperatur (2°C) und Luftfeuchtigkeit (80-85 %).

## **Leidet die Qualität der Wagyu Steaks unter dem Einfrieren?**

Nein, bei unseren schockgefrosteten Steaks gefriert das Zellwasser sehr schnell, so behält es seine natürliche Konsistenz und natürlichen Geschmack.

## **Wie lange sind die Wagyu Steaks gefroren haltbar?**

Die vakuumverpackten Steaks haben eine Resthaltbarkeit von mind. 12 Monaten. Das genaue Datum kannst du vom Etikett ablesen.

## **Welchen Marmorierungsgrad (B.M.S.) hat euer Fleisch?**

Die Marmorierung wird an Hand des B.M.S. (Beef Marbling Standard) ermittelt. Wir haben bei unserem Fleisch ein B.M.S. von 9+.

# Persönliche Beratung

In einer persönlichen Telefonberatung mit unserem Fleischexperten Christoph kannst du all deine Fragen zu unseren Produkten stellen und erhältst wertvolle Tipps für die Zubereitung.

Du kannst Christoph unter +49 151 2759 3571 erreichen oder eine 10-minütige Beratung buchen und wir melden uns bei dir zurück.

[TERMIN BUCHEN](#)

[ZUM BEEF FINDER](#)

Wir würden uns riesig über dein Feedback freuen, verlinke uns gerne mit deinen Bildern auf Instagram @wagyusauerland und wir featuren dich auch auf unserem Kanal.

*Christoph & Kati*



[info@wagyu-sauerland.de](mailto:info@wagyu-sauerland.de)

[www.wagyu-sauerland.de](http://www.wagyu-sauerland.de)

