

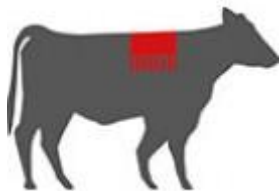


## Was ist ein Tomahawk Steak?

### Entrecôte - Hochrippe mit extralangem Knochen

Ein Tomahawk Steak ist ein Ribeye Steak mit extralangem Knochen. Ein Hingucker auf jedem Teller und an Saftigkeit nicht zu überbieten. Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das rötliche Fleisch. Der prägnante Knochen des Ribeye Tomahawk Steaks intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack.

Tomahawks werden aus dem vorderen Rücken (der Hochrippe) geschnitten und sind ideal zum Kurzbraten geeignet. Besonders auf dem Grill ist das Ribeye Tomahawk ein echter Hingucker. Und wenn Sie sich fragen, woher der Name stammt – betrachten Sie das Produkt doch einmal von Weitem...erkennen Sie es?....Durch den ganzen Rippenbogen sieht das Stück aus wie ein Indianer Tomahawk. Das aus dem indianischem stammende Wort tamahaac steht für Axt/Kriegsbeil.



### Was ist ein Tomahawk Steak?

Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye mit extralangem Knochen. Der besondere Steak Cut aus dem dem vorderen Rücken wird daher häufig auch als Tomahawk Ribeye bezeichnet. Das Ribeye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen und macht noch die Größe des Tieres bewusst. Die Dicke der Knochen bestimmt auch die Dicke des Steaks.

Kaufen Sie ein Tomahawk Steak zum Beispiel für ein Grillevent mit Freunden. Das imposante Stück ist rund 1 Kilo schwer und reicht für 2 - 3 Personen.