

METZGEREI & PARTYSERVICE ENGEL

Grill-Fleisch-Fibel 2026

Ihr Genussbegleiter für die Grillsaison

Diese Broschüre begleitet Sie durch die Grillsaison 2026 – mit ausgewählten Fleischspezialitäten, praktischen Zubereitungshinweisen und den Empfehlungen der Metzgerei & Partyservice Engel aus Gießen.

Ausgabe 2026

Mit Empfehlungen, Zubereitungstipps und Spezialitäten



Willkommen in der Grill-Fleisch-Fibel 2026

Mit der Grill-Fleisch-Fibel 2026 möchte die Metzgerei & Partyservice Engel ihren Kundinnen und Kunden die Auswahl an Grillfleisch nicht nur präsentieren, sondern verständlich und genussorientiert erklären. Statt reiner Produktnamen stehen Nutzen, Geschmack, Zubereitung und Anlass im Mittelpunkt.

Die Fibel ist so aufgebaut, dass Sie schnell das passende Grillfleisch für Anlass, Geschmack und Zubereitungsart finden.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf praxisnahen Engel-Zubereitungshinweisen. Diese Tipps sind so formuliert, dass sie an der Theke schnell mitgegeben werden können und der Kundschaft zuhause ein besseres Ergebnis auf Grill, Pfanne, Plancha oder Smoker ermöglichen.

Die Engel-Grundregeln für gutes Grillfleisch

Bereich	Engel-Hinweis
Vorbereitung	Fleisch möglichst 20 bis 30 Minuten vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen, damit es gleichmäßiger gart.
Hitze	Steaks erst bei ausreichend vorgeheiztem Grill auflegen. Zu geringe Hitze führt oft zu trockenem Fleisch ohne schöne Röstaromen.
Wenden	Das Fleisch nicht ständig bewegen. Erst lösen, wenn es sich vom Rost gut abheben lässt.
Ruhezeit	Nach dem Grillen kurz ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser und das Ergebnis bleibt saftiger.
Marinade	Zuckerhaltige Marinaden eher zum Ende hin auftragen oder mit moderater Hitze arbeiten, damit nichts verbrennt.
Beratung	Bei Unsicherheit lieber an der Theke nachfragen: Stückdicke, Grilltyp und gewünschte Garung entscheiden über die beste Empfehlung.

Schnellberater: Welches Fleisch passt zu welchem Anlass?

Anlass	Empfohlene Produkte	Charakter
Spontanes Feierabendgrillen	Hähnchenbrustfilet, Schweinenacken-oder Rückensteak, Bratwurst, Grillspieße	unkompliziert, schnell, gelingsicher
Familiengrillen	Burger-Patties, Hähnchensteaks, Schweinerücken, Ribs	für unterschiedliche Vorlieben gut kombinierbar
Steakabend für Genießer	Flat Iron, Denver Steak, Ribeye, Rumpsteak, Pollo Fino	charakterstark, zart, mit echtem Steakprofil
Premium-Abend	Filetsteak, Teres Major, Tomahawk, Picanha, Chateaubriand (Mitte des Filets)	für besondere Gäste und besondere Momente
Smoker / Low & Slow	Spareribs, Schweinebauch, Brisket, Pulled Pork, Pastrami	langsame Garung, intensives Aroma
Mediterraner Grillabend	Lammkotelett, Hähnchenoberkeule, Schweinerücken	leichter, kräuterbetont, sommerlich
Probieren & Entdecken	Spider Steak, Skirt Steak, Cuscino-Steak, Flank Steak	Special Cuts mit Erlebnisfaktor

Cuscino-Steak

Das besondere „Küsschen-Steak“ zum Start in die Grillsaison



Woher kommt der Cut?	Aus dem vorderen Schwein/ Rind, im Bereich Schulter beziehungsweise Schaufelstück. Das Cuscino sitzt wie ein kleines „Deckelchen“ am Schaufelknochen.
Was macht ihn besonders?	Der Cut verbindet kräftiges Rindfleischaroma mit einer überraschend zarten Struktur. Seine Form macht ihn optisch besonders und im Verkauf erklärungsstark.
Ideal für	Für Kurzbraten, direktes Grillen, Plancha und auch für einen kurzen Aufenthalt im Smoker. Ideal für Kundschaft, die etwas Neues entdecken möchte.
Engel-Zubereitungshinweis	Bei hoher Hitze scharf angrillen, danach kurz ruhen lassen. Engel empfiehlt: eher rosa bis medium servieren, damit Saftigkeit und Struktur erhalten bleiben.
Naturodermariniert?	Sehr gut natur mit Salz, Pfeffer und Kräuterbutter. Auf Wunsch auch leicht mediterran oder mit Pfeffer-Knoblauch-Marinade.
Dazu passt	Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter, Chimichurri oder ein kräftiger Nudelsalat.

Engel-Empfehlung: Ein spannender Spezial-Cut für alle, die beim Grillen gern etwas Besonderes probieren möchten.

Flat Iron Steak

Der zarte Schulter-Klassiker für Steakfans



Woher kommt der Cut?	Sorgfältig pariert aus dem Schulterbereich des Rindes.
Was macht ihn besonders?	Feinfasrig, saftig und aromatisch. Ein Cut, der viel Geschmack mitbringt und gleichzeitig angenehm zart bleibt.
Ideal für	Direktes Grillen, Kurzbraten und Steakabende mit Anspruch.
Engel-Zubereitungshinweis	Engel empfiehlt, das Steak kräftig anzugrillen und anschließend kurz ruhen zu lassen. Danach querzur Faser schneiden.
Natur oder mariniert?	Am besten natur oder mit einer leichten Pfeffer-Öl-Marinade.
Dazu passt	Ofenkartoffel, Grillzwiebeln, Kräuterquark oder Pfefferbutter.

Engel-Empfehlung: Ideal für alle, die zarte Struktur und kräftiges Aroma in einem modernen Steak-Cut verbinden möchten.

Denver Steak

Stark marmoriert und ausgesprochen saftig



Woher kommt der Cut?	Aus dem vorderen Rücken- beziehungsweise Chuck-Bereich des Rindes.
Was macht ihn besonders?	Die Marmorierung sorgt für ein saftiges Mundgefühl und viel Röstaroma.
Ideal für	Für direkte und indirekte Hitze, Steakgenuss und Grillabende mit kräftigem Fleischcharakter.
Engel-Zubereitungshinweis	Erst scharf angrillen, dann bei etwas geringerer Hitze nachziehen lassen. Nicht zu lange garen.
Natur oder mariniert?	Natur sehr stark. Wer mag, nur leicht mit Öl, Pfeffer und Knoblauch arbeiten.
Dazu passt	Maiskolben, Cole Slaw, Kartoffelspalten und BBQ-Butter.

Engel-Empfehlung: Eine starke Empfehlung für alle, die es saftig, aromatisch und vollmundig mögen.

Teres Major

Das kleine Schulterfilet für besondere Momente



Woher kommt der Cut?	Aus der Schulter (Dicker Bug) des Rindes; aufgrund seiner Form und Zartheit oft als kleines Schulterfilet beschrieben.
Was macht ihn besonders?	Sehr zart, feinfasrig und etwas charaktvoller im Geschmack als klassisches Filet.
Ideal für	Premium-Grillabende, Gäste bewirten, kleinere feine Portionen.
Engel-Zubereitungshinweis	Am Stück angrillen und kurz nachziehen oder in Medaillons portionieren. Engel empfiehlt eine rosa Garung.
Natur oder mariniert?	Natur oder nur ganz leicht mit Kräutern und Öl.
Dazu passt	Grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, sommerlicher Blattsalat.

Engel-Empfehlung: Ein feiner Geheimitipp für alle, die Filetzartheit schätzen, aber mehr Charakter im Fleisch suchen.

Spider Steak / Fledermausstück

Klein, intensiv und ideal für Entdecker



Woher kommt der Cut?	Aus dem Beckenbereich/ Keule des Rindes.
Was macht ihn besonders?	Sehr aromatisch, mit lockerer Faser und eigenständigem Profil.
Ideal für	Für Special-Cut-Wochen, Probieraktionen und kleine, intensive Fleischmomente.
Engel-Zubereitungshinweis	Sehr heiß und eher kurz grillen. Danach kurz ruhen lassen und quer zur Faser schneiden.
Naturodermariniert?	Am besten natur mit grobem Salz und Pfeffer.
Dazu passt	Rustikales Brot, Kräuterdip, Tomatensalat oder Kartoffelsalat.

Engel-Empfehlung: Ein echter Kenner-Cut für alle, die besondere Stücke mit intensivem Geschmack entdecken möchten.

Skirt Steak

Für Puristen mit Lust auf intensives Aroma



Woher kommt der Cut?	Aus dem Zwerchfellbereich (Bauch/ Lappen) des Rindes.
Was macht ihn besonders?	Sehr aromatisch, grobfaserig und hervorragend für hohe Hitze geeignet.
Ideal für	Taco-Abende, Steakstreifen, Plancha, direktes Grillen und mutige Genießer.
Engel-Zubereitungshinweis	Sehr kurz und heiß grillen. Engel empfiehlt anschließend das saubere Aufschneiden quer zur Faser, damit das Fleisch zarter wirkt.
Naturodermariniert?	Natur, mit Rub oder leicht würzig mariniert.
Dazu passt	Chimichurri, Baguette, Salat, gegrillte Paprika.

Engel-Empfehlung: Perfekt für alle, die kräftiges Rindfleischaroma und eine markante Faser besonders schätzen.

Flank Steak

Der vielseitige Allrounder für Gäste



Woher kommt der Cut?	Aus dem Bauchlappen des Rindes/ Schwein.
Was macht ihn besonders?	Magerer als viele andere Steaks, dabei aber aromatisch und vielseitig einsetzbar.
Ideal für	Familiengrillen, größere Gruppen, Steakstreifen, Sandwiches und Bowls.
Engel-Zubereitungshinweis	Scharf angrillen, auf gewünschte Garung ziehen und anschließend dünn quer zur Faser schneiden.
Naturodermariniert?	Natur, leicht mediterran oder mit BBQ-Rub.
Dazu passt	Ofenkartoffeln, Sour Cream, Gemüse vom Grill, knackiger Salat.

Engel-Empfehlung: Sehr gut geeignet für größere Runden, zum Teilen und für feine Tranchen vom Grill.

Picanha

Der südamerikanische Grilliebling mit Fettdeckel



Woher kommt der Cut?	Aus dem hinteren Bereich des Rindes; charakteristisch ist der Fettdeckel; hierzulande bekannt unter „Tafelspitz“
Was macht ihn besonders?	Der Fettdeckel schützt beim Grillen, sorgt für Aroma und verleiht dem Cut seine typische Identität.
Ideal für	Spießgrillen, Rodizio-Stil, direkte und indirekte Hitze, Grillabende mit Showeffekt.
Engel-Zubereitungshinweis	Fettdeckel einritzen, kräftig angrillen und anschließend nachziehen lassen. Engel empfiehlt grobes Salz statt schwerer Marinaden.
Natur oder mariniert?	Meist natur am stärksten; alternativ sehr zurückhaltend würzen.
Dazu passt	Tomatensalat, Knoblauchbrot, Grillgemüse, südamerikanische Dips.

Engel-Empfehlung: Ideal für alle, die südamerikanische Grillkultur, Saftigkeit und einen schönen Fettdeckel lieben.

Ribeye Steak

Der Saftigkeits-Klassiker mit feiner Marmorierung



Woher kommt der Cut?	Aus der Hochrippe des Rindes.
Was macht ihn besonders?	Feine Marmorierung, zarte Struktur und ein butterweiches, saftiges Mundgefühl.
Ideal für	Steakabende, Gäste beeindruckten, klassische Premium-Beratung.
Engel-Zubereitungshinweis	Kräftig angrillen, kurz nachziehen lassen und vor dem Anschneiden ruhen lassen.
Naturodermariniert?	Am besten natur, damit der Eigengeschmack im Vordergrund bleibt.
Dazu passt	Pfefferbutter, Grillkartoffeln, Mais, Blattsalat.

Engel-Empfehlung: Ein verlässlicher Favorit für alle, die ein saftiges, zartes und aromatisches Steak genießen möchten.

Rumpsteak

Der ehrliche Steakklassiker mit markantem Geschmack



Woher kommt der Cut?	Aus dem Roastbeef des Rindes.
Was macht ihn besonders?	Typischer kräftiger Fleischgeschmack mit fester, edler Struktur.
Ideal für	Klassische Steakberatung, Männerabend, gehobenes Feierabendgrillen.
Engel-Zubereitungshinweis	Fettrand leicht einschneiden, heiß angrillen und kurz nachziehen. Engel empfiehlt, nicht zu lange zu garen (medium servieren).
Natur oder mariniert?	Natur oder nur dezent mit Pfeffer und Öl.
Dazu passt	Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes, Kartoffelsalat.

Engel-Empfehlung: Die richtige Wahl für alle, die klassischen Steakgeschmack mit kräftiger Struktur bevorzugen.

Filetsteak

Zart, fein und für besondere Anlässe gemacht



Woher kommt der Cut?	Aus der Lende des Rindes / Schwein.
Was macht ihn besonders?	Sehr feinfasrig, mild im Geschmack und außergewöhnlich zart.
Ideal für	Feine Dinner-Abende, Festtage, Premium-Grillmomente.
Engel-Zubereitungshinweis	Nur kurz und präzise grillen. Engel empfiehlt: nicht mit zu kräftigen Marinaden überdecken.
Naturodermariniert?	Am besten natur, maximal leicht mit Öl und Kräutern.
Dazu passt	Spargel, Kartoffelgratin, Pfefferrahm, feine Gemüsebeilagen.

Engel-Empfehlung: Perfekt für besondere Momente und für alle, die höchste Zartheit auf dem Grill schätzen.

Tomahawk / Côte de Boeuf

Der große Auftritt für das Grillwochenende



Woher kommt der Cut?	Im Kern ein Ribeye beziehungsweise Hochrippenstück am langen Knochen.
Was macht ihn besonders?	Optisch eindrucksvoll, saftig und ideal für gemeinsames Genießen am Tisch.
Ideal für	Wochenendgrillen, Gäste, besondere Feste, Social-Media-starke Aktionen.
Engel-Zubereitungshinweis	Engel empfiehlt Reverse Sear: erst indirekt auf Temperatur bringen, danach scharf angrillen.
Naturodermariniert?	Natur mit Salz, Pfeffer und guter Butter oder ganz leichter Kräuternote.
Dazu passt	Mais, rustikales Brot, Grillgemüse, kräftige Dips.

Engel-Empfehlung: Ein beeindruckender Premium-Cut für besondere Grillabende mit echter Wow-Wirkung.

Schweinenackensteak

Der saftige Klassiker mit Gelinggarantie



Woher kommt der Cut?	Aus dem Nacken des Schweins.
Was macht ihn besonders?	Gut marmoriert, dadurch besonders saftig und sehr dankbar für Marinaden.
Ideal für	Familiengrillen, Vereinsfeste, spontane Mitnahme, größere Runden.
Engel-Zubereitungshinweis	Direkt grillen, dabei nicht austrocknen lassen. Engel empfiehlt mittlere bis kräftige Hitze und rechtzeitiges Wenden.
Naturodermariniert?	Sehr gut mariniert, aber auch natur mit Würzbutterm möglich.
Dazu passt	Krautsalat, Brot, Kartoffelsalat, Senf-Dips.

Engel-Empfehlung: Ideal für alle, die ein saftiges, unkompliziertes und besonders gelingsicheres Grillstück suchen.

Schweinerückensteak

Die leichtere Schweine-Alternative



Woher kommt der Cut?	Aus dem Rücken des Schweins.
Was macht ihn besonders?	Sehr mager, zart und mild, daher gut für sommerliche oder mediterrane Grillstile geeignet.
Ideal für	Leichtere Grillabende, gemischte Familienrunden, Kräuter- und Gemüsebegleitung.
Engel-Zubereitungshinweis	Nicht zu lang grillen. Engel empfiehlt eine sanfte Garung, damit das Fleisch saftig bleibt.
Naturodermariniert?	Leichte Kräuter-, Paprika- oder Zitronenmarinaden passen sehr gut.
Dazu passt	Nudelsalat, Grillgemüse, Kräuterquark, Tomatensalat.

Engel-Empfehlung: Eine gute Wahl für alle, die es etwas magerer, aber dennoch zart und aromatisch mögen.

Schweinebauchscheiben

Rustikal, herzhaft und besonders beliebt vom Rost



Woher kommt der Cut?	Aus dem Schweinebauch in Scheiben geschnitten.
Was macht ihn besonders?	Saftig, kräftig, mit schönem Fettanteil für Aroma und Knusprigkeit.
Ideal für	Herzhafte Grillabende, rustikale Küche, Biergarten-Stimmung.
Engel-Zubereitungshinweis	Bei mittlerer Hitze langsam grillen, damit das Fett sauber auslassen kann und die Oberfläche knusprig wird.
Naturodermariniert?	Natur mit Salz und Pfeffer oder klassisch gewürzt beziehungsweise mariniert.
Dazu passt	Senf, Bauernbrot, Kartoffelsalat, Zwiebeldip.

Engel-Empfehlung: Perfekt für alle, die kräftige Röstaromen, Saftigkeit und rustikalen Grillgenuss lieben.

Spareribs/ Schälrippchen

Der BBQ-Klassiker für Low & Slow



Woher kommt der Cut?	Aus dem Rippenbereich vom Schwein.
Was macht ihn besonders?	Saftig, würzig und ideal für Rubs, Rauch und Glasuren.
Ideal für	Smoker, Kugelgrill, indirekte Hitze, BBQ-Wochenenden.
Engel-Zubereitungshinweis	Engel empfiehlt: würzen, langsam garen, zum Ende hin mit Sauce oder Glasur veredeln. Geduld bringt hier den Geschmack.
Natur oder mariniert?	Rub und Glasur passen meist besser als klassische Nassmarinaden.
Dazu passt	Cole Slaw, Maisbrot, Kartoffelwedges, BBQ-Saucen.

Engel-Empfehlung: Ein Muss für BBQ-Fans, die zartes Fleisch, Würze und Low-&-Slow-Genuss schätzen.

Bratwürste & Grillwürste

Die bodenständige Lieblingskategorie für fast jeden Grill



Woher kommt der Cut?	Je nach Rezeptur aus ausgesuchten Schweine-, Rind- oder Mischfleischanteilen, fein oder grob abgestimmt.
Was macht ihn besonders?	Große Variantenvielfalt – von klassisch bis würzig, von Käse bis Chili, von grob bis fein.
Ideal für	Familiengrillen, Vereinsfeste, Kindergeburtstage, Feierabendgrillen.
Engel-Zubereitungshinweis	Nicht zu heiß grillen, damit die Hülle nicht platzt und die Wurst gleichmäßig gar wird. Engel empfiehlt mittlere Hitze und etwas Geduld.
Natur oder mariniert?	Nicht erforderlich; die Würzung steckt bereits im Produkt.
Dazu passt	Brötchen, Senf, Kartoffelsalat, Schmorzwiebeln, Grillsoßen.

Engel-Empfehlung: Ideal für spontane Grillabende und für alle, die Vielfalt und unkomplizierten Genuss mögen.

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen/ „pollo fino“

Saftig, würzig und oft unterschätzt



Woher kommt der Cut?	Aus der Oberkeule des Hähnchens, ohne Knochen vorbereitet.
Was macht ihn besonders?	Bleibt saftiger als Brustfleisch und nimmt Marinaden sehr gut an.
Ideal für	Mediterrane Grillabende, Grillspieße, Familiengrillen.
Engel-Zubereitungshinweis	Bei mittlerer Hitze gleichmäßig durchgaren. Engel empfiehlt wegen der Saftigkeit besonders Kräuter- oder Paprikamarinaden.
Naturodermariniert?	Sehr gut mariniert, etwa mediterran, pikant oder leicht rauchig.
Dazu passt	Reis- oder Nudelsalat, Joghurt-Dips, Gemüse, Baguette.

Engel-Empfehlung: Eine saftige Empfehlung für alle, die Geflügel mit viel Geschmack bevorzugen.

Hähnchenbrust/ Putenbrust

Die leichte und bekannte Grilloption



Woher kommt der Cut?	Aus der Brust des Hähnchens/ der Pute.
Was macht ihn besonders?	Mager, fein und gut kombinierbar mit vielen Gewürz- und Marinadenprofilen.
Ideal für	Leichte Sommerlinie, Familiengrillen, Fitness-orientierte Kundschaft.
Engel-Zubereitungshinweis	Nicht zu heiß und nicht zu lange garen. Engel empfiehlt eine schützende Marinade oder das Grillen auf moderater Hitze.
Naturodermariniert?	Kräuter, Curry, Paprika, Zitrone oder Joghurtmarinade.
Dazu passt	Salate, Grillgemüse, Kartoffelspalten, Kräuterquark.

Engel-Empfehlung: Besonders passend für leichte Sommergerichte und für alle, die mildes Geflügel vom Grill mögen.

Lammkotelett / Lammsteak

Mediterran, feinwürzig und mit Genussprofil



Woher kommt der Cut?	Je nach Variante aus dem Rücken oder der Kotelettregion vom Lamm.
Was macht ihn besonders?	Typisch feinwürziges Lammroma, sehr passend für mediterrane Gewürze und Kräuter.
Ideal für	Frühlings- und Sommergrillen, besondere Einladungen, Genießerabende.
Engel-Zubereitungshinweis	Kurz und heiß grillen, danach kurz ruhen lassen. Engel empfiehlt Rosmarin, Knoblauch und wenig Überwürzung.
Naturodermariniert?	Leicht mediterran "ein wenig Kräuterbuttermarinade" statt schwer.
Dazu passt	Bohnen, Ofenkartoffeln, Ratatouille, Joghurt-Kräuterdip.

Engel-Empfehlung: Perfekt für mediterrane Grillabende und für alle, die es feinwürzig und besonders mögen.

Burger-Patties aus eigener Herstellung

Modern, beliebt und ideal für jüngere Zielgruppen



Woher kommt der Cut?	Je nach Rezeptur aus abgestimmten Rindfleischmischungen mit bewusst gewähltem Fettanteil.
Was macht ihn besonders?	Saftig, direkt verständlich und hervorragend in Sorten und Aktionen variierbar.
Ideal für	Familiengrillen, Geburtstage, Gartenpartys, Streetfood-orientierte Aktionen.
Engel-Zubereitungshinweis	Heiß angrillen, danach je nach Dicke kurz ziehen lassen. Engel empfiehlt: Patties nicht plattdrücken, damit sie saftig bleiben.
Naturodermariniert?	Nicht nötig; das Patty lebt von Fleischqualität und passender Würzung.
Dazu passt	Brioche-Buns, Burgersaucen, Cole Slaw, Kartoffelwedges, eingelegte Zwiebeln.

Engel-Empfehlung: Ideal für Burgerabende mit handwerklicher Qualität und viel Spielraum für kreative Toppings.

Grillspieße & Schaschlik-Varianten

Der Mitnahme-Klassiker für spontane Entscheidungen



Woher kommt der Cut?	Je nach Variante aus Schwein, Rind, Geflügel oder in gemischter Zusammensetzung mit Gemüse und Würzung.
Was macht ihn besonders?	Portioniert, alltagstauglich und sofort einsatzbereit – ideal für spontane Kaufimpulse.
Ideal für	Feierabendgrillen, Wochenmarktcharakter, Familiengrillen, Laufkundschaft.
Engel-Zubereitungshinweis	Direkt grillen und regelmäßig wenden, bis Fleisch und Gemüse gleichmäßig gegart sind.
Naturodermariniert?	Je nach Stil pikant, mediterran, klassisch oder würzig.
Dazu passt	Baguette, Dips, Krautsalat, Reissalat, Kartoffelsalat.

Engel-Empfehlung: Ein beliebter Klassiker für alle, die schnell auswählen und direkt losgrillen möchten.