

## Bigler Butcher's Specials Metzgerstücke der Spitzenklasse

HERKUNFT | HANDWERK | TRADITION

Heutzutage ist es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte kommen und wer dahintersteht. Bigler ist ein echtes Schweizer Familienunternehmen und dies bereits seit vier Generationen. Bigler steht seit 1946 für Qualität, Tradition, Stolz für den Beruf und engagiertes Metzgerhandwerk. Die Freude und echte Leidenschaft für das Metzgerhandwerk ist im Berner Seeland förmlich spür- und sichtbar. Diese Leidenschaft und Liebe zum Produkt widerspiegelt sich auch in den von uns auserlesenen «Butcher's Specials». Überzeugen Sie sich selbst von diesen einzigartigen und qualitativen «Metzgerstücken». Ä Guetä!

*Deine Familie Bigler*



### American Style Whisky Spare Ribs

Schweine-Rippchen mit Original Scotch Whisky mariniert

Der BBQ Klassiker – typisch Amerikanisch! Sehr zart und saftig mit extra viel Fleisch werden die Rippchen mit «Original Blended Scotch Whisky» mariniert. Ein wahrer Grill-Genuss!

**Zubereitung:** Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten/Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**Grill-Tipp:** Grill auf ca. 120°C vorheizen. Die Rippchen 3–4 Stunden indirekt grillieren.



Ä Portion Tradition.



Folge uns auf Social Media  
Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
Seguitemi sui Social Media



Bigler AG, Fleischwaren  
Industriestrasse 19  
3294 Büren an der Aare  
www.bigler.ch

# Butcher's SPECIALS

VON PROFIS  
AUSERLESENE  
METZGERSTÜCKE





### Pork Loin Roast with Bacon

Schweins-Nierstück mit Frühstückspeck umwickelt

Das gelagerte Nierstück wird mit hochwertigem Frühstückspeck umwickelt, welcher dem Ganzen einen einzigartigen Geschmack und schöne Röstaromen verleiht. Der «Pork Loin Roast» kann am Stück oder in Tranchen zubereitet und anschliessend serviert werden. Ein andersartiger Grill-Genuss der Extra-Klasse.

**Zubereitung:** Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten/Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**Grill-Tipp:** Grill auf ca. 220°C vorheizen. Den Braten direkt von beiden Seiten je ca. 3 Minuten anbraten. Anschliessend das Fleisch indirekt positionieren bis eine Kerntemperatur von ca. 68-70°C erreicht ist (leicht rosa). Das Fleisch nach dem Braten einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.

**Ofen:** Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Braten für 45 Minuten im Ofen garen.



### Pork Rack Chop

Am Knochen gereiftes Schweinsrack

Das Schweinsrack wird am Knochen gereift und mit einer schönen Speckschicht belassen, wodurch das Fleisch seinen einzigartigen Geschmack erhält und beim Braten wunderbar saftig bleibt. Durch den Knochen bekommt das «Rack» besonders beim Grillieren ein sehr intensives Aroma. Ein Stück Fleisch für kreative Geniesser.

**Zubereitung:** Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten/Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**Grill-Tipp:** Grill auf ca. 220°C vorheizen. Das Rack direkt von beiden Seiten je ca. 3 Minuten anbraten. Anschliessend das Fleisch indirekt positionieren bis eine Kerntemperatur von ca. 68-70°C erreicht ist (leicht rosa). Das Fleisch nach dem Braten einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.

**Bratpfanne:** Alternativ kann das Rack auch in der Bratpfanne zubereitet werden. Dazu die Bratpfanne mit etwas Bratbutter erhitzen. Das Fleisch beidseitig bei grosser Hitze ca. 1 Minute anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig bei mittlerer Hitze je 3 Minuten fertig braten bis eine Kerntemperatur von 68-70°C erreicht ist (leicht rosa).



### Beef Rib-Eye Steak

Zartes & saftiges Rib-Eye

Das Rib-Eye stammt aus dem vorderen Rinderrücken und ist das Lieblingsstück der «Steak-Kenner». Kennzeichnend für dieses Fleischstück ist das deutlich sichtbare Fettagge (Eye), deshalb auch «Rib-Eye Steak» genannt. Die schöne feine Marmorierung zeichnet die Qualität des Fleisches aus. Aufgrund der Fettmaserung ist das Steak besonders saftig und bekannt für seine Zartheit und seinen exzellenten Geschmack.

**Zubereitung:** Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten/Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**Grill-Tipp:** Grill auf ca. 240°C vorheizen. Das Steak direkt von beiden Seiten je ca. 3 Minuten anbraten. Anschliessend das Fleisch indirekt positionieren bis eine Kerntemperatur von ca. 55°C erreicht ist (à point). Das Fleisch nach dem Braten einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.

**Bratpfanne:** Alternativ kann das Steak auch in der Bratpfanne zubereitet werden. Dazu die Bratpfanne mit etwas Bratbutter erhitzen. Das Steak beidseitig bei grosser Hitze ca. 1 Minute anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 2-3 Minuten fertig braten bis eine Kerntemperatur von 55°C erreicht ist (à point).



### Tri-Tip Steak

Beliebter Special-Cut vom Rind

Das Tri-Tip wird auch «Babettli», Bürgermeister- oder Pastorenstück genannt. Hier handelt es sich um einen beliebten Special Cut vom Rind, der aus dem Stotzen stammt. Es ist ein schmackhaftes und saftiges Stück Fleisch, das perfekt zum Grillen, Kurzbraten, Schmoren und Sous-Vide garen geeignet ist.

**Zubereitung:** Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten/Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**Grill-Tipp:** Grill auf ca. 120°C vorheizen. Das Tri-Tip langsam bis zu einer Kerntemperatur von 55-57°C grillieren.



### Beef Medallions Chimi-Churri

Mageres Special-Cut mit argentinischer Würzsauce verfeinert

Dieses Special-Cut aus der Rindernuss ist besonders feinfaserig, zart und mager. Die Medallions eignen sich besonders gut fürs Kurzbraten und sind würzig-frisch mit Chimi-Churri verfeinert. Diese argentinische Würzsauce passt zu allem, was vom Grill kommt, und darf deshalb bei den argentinischen Grillfesten, den Asados, nicht fehlen.

**Zubereitung:** Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten/Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**Grill-Tipp:** Grill auf ca. 240°C vorheizen. Die Medallions direkt von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten. Anschliessend das Fleisch indirekt positionieren bis eine Kerntemperatur von ca. 55°C erreicht ist (à point). Das Fleisch nach dem Braten einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.

**Bratpfanne:** Alternativ können die Medallions auch in der Bratpfanne zubereitet werden. Dazu die Bratpfanne mit etwas Bratbutter erhitzen. Die Medallions beidseitig auf zweithöchster Stufe für ca. 2 Minuten pro Seite anbraten. Die Medallions auf mittlerer Stufe auf ca. 55-57°C Kerntemperatur fertig garen.



### Beef Club Steak / Côte de Boeuf

Am Knochen gereiftes Rindskotelett

Ein gutes Rindfleisch zeichnet sich durch drei Eigenschaften aus. Erstens, ist es mit einem feinem Fettgewebe durchzogen (marmoriert). Zweitens, hat es eine kräftige rote Farbe. Drittens, hat es einen weissen Fettrand. Durch die feine Marmorierung und die zarte Muskelstruktur bietet ein «Côte de Boeuf» vermutlich die beste Mischung aus Zartheit und Geschmack. Nach der 25-tägigen Reifung bei optimalem Klima wird jedes einzelne Rindskotelett sorgfältig und mit handwerklichem Geschick geschnitten und einzeln verpackt. Am Knochen gebraten oder gegrillt schmeckt dieses Edelstück besonders delikat und ist ein Muss für jeden Geniesser!

**Zubereitung:** Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten/Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und unmittelbar vor der Zubereitung beidseitig salzen und pfeffern.

**Grill-Tipp:** Bei einer Grilltemperatur von ca. 240°C während 10-15 Minuten bis zum gewünschten Garpunkt grillieren.