

Meine besten Fleischrezepte

RINDERSTEAKS



vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Rind

- Qualitätsfleisch Marke „Hofgut Schwaige“
- kontrollierte Aufzucht
- ausgesuchte bayerische Färsen oder Ochsen
- besondere Marmorierung, Geschmack und Zartheit
- 4–6 Wochen zart gereift



Rinderbauer Andreas Huber,
Ismaning bei München

Besonderheit

Für unsere Steaks verwenden wir ausgesuchte bayerische Färsen oder Ochsen. Diese zeichnen sich durch spezielle Marmorierung, Geschmack und Zartheit aus. Das besondere Fleisch wird auf den Punkt zart gereift. In Zartheit und Geschmack unübertroffen, wird das Fleisch zu einem erstklassigen Steakgenuss!



Tipp vom Metzger

Als Rindersteaks können Filet, Lende, Entrecôte oder Medaillon-Steaks verwendet werden. Vom Kalb empfehlen wir Filet, Lende, Medaillon oder Kotelett, vom Lamm Filet, Lende, Kotelett, Krone oder Hüfte, vom Schwein Filet, Lende, Oberschale oder Hüfte (je 2,5 – 3,5 cm dick geschnitten). Vom Schwein, Rind, Kalb und Lamm sind übrigens alle Teile zart gereift. Für alle diese zart gereiften Steaksorten ist folgende Zubereitung bestens geeignet.

Rezept (rosa gebraten)

Zart gereifte Rindersteaks (je 2,5 – 3,5 cm dick geschnitten) ca. 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Rindersteaks bei ca. 80 °C ca. 20 Minuten im Ofen erwärmen, erst anschließend mit Öl oder Butter kurz anbraten und sofort servieren.

Zur Erklärung

Durch das schonende Erwärmen verliert das Fleisch kaum an Feuchtigkeit, das Eiweiß gerinnt bei ca. 58 °C und bindet das Wasser im Fleisch. Das Anbraten zum Schluss dient dazu, dass sich Röststoffe bilden und eine Grilloptik entsteht. Anbraten, dass sich die Poren schließen, ist unserer Meinung nach nicht richtig, da das Fleisch keine Poren hat, sondern aus Muskelfasern besteht. Beim schonenden Garen wird das Fleisch nicht gestresst, sondern schonend auf 56 °C Kerntemperatur gebracht und braucht somit auch nicht ruhen. Steaks mit Cole Slaw servieren.

vinzenzmurr

Mehr Infos zum Fleisch und Rezepte: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.