

// So gelingt es Ihnen!

DAS PERFEKTE STEAK



Dry Aged Rib-Eye Steak Black Label



// So gelingt es Ihnen!

DAS PERFEKTE STEAK



Vorbereitung:

Um ein optimales Bratergebnis zu erreichen, nehmen Sie das Steak ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank. Es ist ganz wichtig, dass das Steak beim Braten Zimmertemperatur hat und nicht direkt aus dem Kühlschrank in die Pfanne kommt.



Pfanne:

Wir empfehlen eine Steakpfanne aus Gusseisen. Eine Edelstahlpfanne ist auch geeignet. Erhitzen Sie die Pfanne auf 180 Grad. Wenden Sie Ihre Steaks nur, wenn Sie sich leicht vom Pfannenboden lösen lassen. Niemals zum Wenden eine Gabel benutzen, da beim Einstechen wertvoller Fleischsaft verloren gehen würde.



Fett:

Hier haben Sie die Wahl zwischen Butterschmalz oder Pflanzenöl. Bitte verwenden Sie auf keinen Fall Butter oder Olivenöl, da bei hohen Temperaturen Bitterstoffe entstehen. Eine kleine Menge Butterschmalz oder Pflanzenöl reicht aus.



Temperaturen:

Achten Sie darauf, dass die Pfanne mindestens eine Temperatur von 180 Grad hat, wenn Sie die Steaks einlegen. Diese Temperatur ist zur Bildung von Röstaromen notwendig. Ihr Steak nur kurz anbraten und dann raus aus der Pfanne und ab in den Ofen. Im Ofen bei niedriger Temperatur von 90-95 Grad fertig garen.



Bratdauer:

Auf den Punkt genau! Kurzgebratenes heißt Kurzgebratenens, weil es nur wenige Minuten bei starker Hitze gebraten wird. Die Bratzeiten für Steaks lassen sich niemals völlig exakt angeben. Sie sind von der Dicke, der Brathitze und dem Gewicht abhängig. **Die unten angegebenen Bratzeiten gelten für Steaks von 2 cm Dicke. Je 1 cm mehr addieren Sie bitte 1 Minute pro Seite dazu.**



Ruhe:

Um das perfekte Steak zu erhalten, bedarf es der Ruhe. Gönnen Sie Ihrem Steak vor dem Servieren bitte noch eine Ruhezeit von ca. 2 Minuten. Ihr Steak braucht diese Zeit, damit sich der Fleischsaft richtig verteilen kann. Damit Ihr Steak nicht auskühlt, wickeln Sie es in Alufolie.

EMPFOHLENE BRATZEITEN

English Rare - saftig, innen roh:
Bratzeit je Seite: 1-2 Min.
Ruhezeit im Ofen: 6-8 Min.

Medium - knuspig, im Kern rosa:
Bratzeit je Seite: 3 Min.
Ruhezeit im Ofen: 4 Min.

Well Done - durchgebraten:
Bratzeit je Seite: 4-5 Min.
Ruhezeit im Ofen: 2 Min



Neuigkeiten
entdecken!

Bleib auf dem Laufenden: www.facebook.com/schinken.nissen

Schinken-Nissen

Ahrensböcker Straße 12 • 23617 Stockelsdorf / Ostholstein
Telefon 04 51 / 4 90 05-0 • Telefax 04 51 / 4 90 05-20
E-Mail: info@schinken-nissen.de • www.schinken-nissen.de

