



**pur+echt
vom Hof**
zu dir nach Hause

Cote de Boeuf/Rinderkotlett dry aged

Steak braten

Dry aged Steak braten, dieses saftige Cote de Boeuf (Rinderkotelett) vom Charolais Jungbullen ist ideal zum Grillen und final Garen im Ofen bei ca 70 Grad.





**pur+echt
vom Hof**
zu dir nach Hause

Durch den Knochen auf der einen Seite und der Fettschicht auf der anderen, der tollen Marmorierung ist das Fleisch unglaublich saftig!

Das Rinderkotelett vorbereiten



2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank holen und nur mit groben Salz vorbereiten.

Wer möchte kann es mit Pfeffer würzen und Kräuter einreiben. Lenkt aber nur vom Geschmack des Fleisches ab.

Dann von beiden Seiten jeweils 3-5 Min anbraten, schön wird es in der Grillpfanne mit Rillen.

Danach in den vorgeheizten Ofen bei ca. 70 Grad final garen. Durch dieses sehr langsame Garen verteilt sich der Fleischsaft im Inneren des Steaks gleichmäßig!

Die Garzeit hängt davon ab wie dick das Steak ist und wie du es magst. Wenn englisch dann höchstens 10 Min. wenn medium ca 25 - 35 min.



**pur+echt
vom Hof**
zu dir nach Hause

Das Fleisch grundsätzlich mit einer großen Pinzette (kannst du kaufen bei uns) nie mit einer Gabel einstechen, damit nicht der Fleischsaft ausläuft. Beim Anbraten, am besten in einer Eisen-Gusspfanne, bisschen Butter (Kaffeelöffel) und Pflanzenöl (Espressolöffel)





**pur+echt
vom Hof**
zu dir nach Hause

Dann schön am Knochen entlang in kleine Stück schneiden. Lecker

