



DAS PERFEKTE STEAK

MADE BY FLEISCHEREI HAAG

ANBRATTECHNICKEN

CAVEMAN STYLE



GRILL



PFANNE



DAS ANBRATEN

- STEAK VON BEIDEN SEITEN ANBRATEN
- 2-3 MINUTEN PRO SEITE
- BEI HOHER HITZE



TIPPS ZUM ANBRATEN

- HOHES ERHITZEN DER PFANNE/GLUT/GRILLS
- BEI HOHER TEMPERATUR GERINNT MEHR FLEISCHEIWEIß
- DURCH GERONNENES FLEISCHEIWEIß ENTWICKELT SICH EIN „SCHUTZ“
- FLEISCHSAFT KANN NICHT AUS DEM FLEISCH LAUFEN
- KURZ VOR DEM ANBRATEN, SALZ AUF FLEISCH GEBEN, INTENSIVIERT DEN FLEISCHEIGENEN GESCHMACK
- PFEFFER, IMMER NACH DEM GAREN DAZU GEBEN, KÖNNTE SONST BITTERSTOFFE ENTWICKELN



GAREN

- STEAK AUF KNOCHEN STELLEN
- TEMPERATUR ZWISCHEN 120-150 GRAD REGULIEREN
- 35-60 MINUTEN GARZEIT, JE NACH DICKE DES STÜCKES



TIPPS ZUM GAREN



- STEAK AUF DEN KNOCHEN STELLEN, IN EINE PFANNE
- IN DIE PFANNE ROSAMARIN, KNOBLAUCH, BUTTER, TOMATEN MACHEN
- STEAK STEHT AUF DEM KNOCHEN, UM MÖGLICHST ÜBERALL DIE SELBE HITZE ABZUBEKOMMEN → ÜBERALL GLEICHER GARGRAD
- GERINGE TEMPERATUR, UM DAS ÄUßERE DES STEAKS NICHT ZU VERBRENNEN



ANRICHTEN



- STEAK VON KNOCHEN TRENNEN
- IN KLEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN → MUNDGEFÜHL FÜHLT SICH BESSER AN
- ANSCHLIEßEND WÜRZEN



DER GENUSS

