Kronfleisch und New York Stripes als kurzangebratene Steaks

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

- Kronfleisch oder New York Stripes
- Gewürze nach Belieben (z. B. Rosmarin, Oregano, Majoran, Kreuzkümmel, Koriander, Chili ...)
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung

1. Das Fleisch ca. 1,5 bis zwei Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Steak ist bei uns trotzdem etwas ganz Besonderes, darum brate ich es in Butterschmalz an, bei guter Hitze (nicht zu heiß) und nur kurz von jeder Seite.
3. Erst nach dem Anbraten wird nach Belieben gewürzt.
4. Alles im Rohr bei maximal 70 °C etwa 15 Minuten lang warmgestellt.

SEMINAR BÄUERINNEN