

ZUBEREITUNGS EMPFEHLUNG

FILET / ENTRECOTE / ROASTBEEF

Liebe Fleisch- und Grillfreunde,
Freuen Sie sich auf ein Qualitätsprodukt.
Bitte beachten Sie folgende Zubereitungstipps:

ZUBEREITUNG IN DER PFANNE BZW. OFEN:

1. Fettverpackung mit Druck der Handflächen brechen und entfernen
Empfehlung: das Fleisch ca. 1 Std. vor der Zubereitung aus der Fettschicht nehmen und bei Raumtemperatur liegen lassen.
2. Danach in ca. 3-4cm Scheiben schneiden und das Fleisch ungewürzt auf beiden flachen Seiten und hochkant in der Pfanne anbraten, bis es eine schöne Bratfarbe aufweist (bei hoher Hitze ca. 2-3min. je Bratseite).
3. Das Fleisch in einem mit Alufolie abgedecktem Behältnis im Ofen ca. 6-8min bei 80°C ziehen lassen.
4. Jetzt können Sie das Fleisch servieren, mit Salz und Pfeffer (grobkörnig) würzen und genießen.

ZUBEREITUNG AUF DEM GRILL:

1. Fettverpackung mit Druck der Handflächen brechen und entfernen
Empfehlung: das Fleisch ca. 1 Std. vor der Zubereitung aus der Fettschicht nehmen und bei Raumtemperatur liegen lassen.
2. Danach in ca. 3-4cm Scheiben schneiden und das Fleisch ungewürzt auf beiden flachen Seiten und hochkant auf dem Grill anbraten, bis es eine schöne Grillfarbe aufweist (bei hoher Hitze ca. 1,5 - 2min. je Bratseite).
3. Das Fleisch vom Grill nehmen und in einem mit Alufolie abgedecktem Behältnis 4-5min ziehen lassen.
4. Jetzt können Sie das Fleisch servieren, mit Salz und Pfeffer (grobkörnig) würzen und genießen.

UNSER TIPP: WIR EMPFEHLEN DIE ZUBEREITUNG AUF DEM GRILL MIT HOLZKOHLE!
BEI DER ZUBEREITUNG VON FILET BITTE KÜRZERE GARZEITEN BEACHTEN:
PFANNE: 1,5-2MIN JE BRATSEITE UND GRILL: 1-1,5MIN JE BRATSEITE

MEDIUM RARE BIS MEDIUM ERGIBT DEN PERFEKTEN FLEISCHGENUSS!!!!

Guten Appetit und viele Grüße
Euer Fleisch Pur Team



**100 %
MADE IN
GERMANY**