



Tipps Tipps Tipps Tipps Tipps

Egal ob Steaks, Braten oder Kochen- das Fleisch wird immer quer zur Faser geschnitten.

Etwaige Fettränder vor dem Braten quer einschneiden **Wichtig!!!** und immer nach dem Garen oder Braten entfernen. Dieses natürliche Fettdepot sorgt dafür, dass das Fleisch saftig und geschmackvoll gerät.

Rindfleisch nie direkt aus dem Kühlschrank verwenden – mind. Eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen – dann erst braten.

Pfanne soll bereits heiß sein, wenn man das Fleisch zugibt – Das Fleisch beim wenden **NICHT** anstechen!!!

Fleisch immer in Öl, Butterschmalz anbraten (Margarine verbrennt bei 120°)

Ruhen und Rasten – nach dem Braten einige Minuten ziehen lassen -damit sich der Fleischsaft gleichmäßig im Fleisch verteilen kann.

Gutes Gelingen wünscht Fam. Kronberger!