



## **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!**