



Steak braten

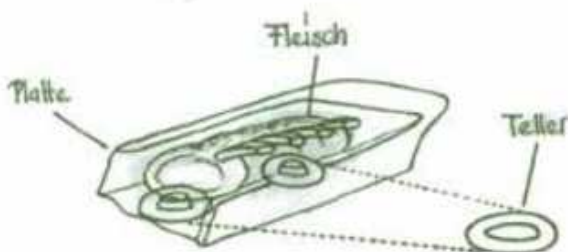


Lammgigot, Lammracks, Entrecôte, Rindsfilets, Schweinsrack, Kalbskotelette.....

Das gut gelagerte Stück Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und mit etwas Meersalz und falls gewünscht mit schwarzem Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne mit hitzebeständigem Öl goldbraun anbraten. Sobald das Fleischstück die gewünschte Farbe hat, kommt es in den auf 120 °C vorgeheizten Ofen, ohne Umluft, auf eine Platte mit umgekehrtem Teller.

Nun lassen Sie das Angebratene bei 120° C

..... Minuten ziehen lassen.



Das Bratfett ableeren, die Bratrückstände mit etwas Wein ablöschen, auflösen, möglicherweise noch etwas Wasser und Reif`s hausgemachten Fond begeben. Die ganze Sauce abschmecken und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.