

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Rindshohrücken Swiss Prémium Beef Steak (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 10 Min.

Braten in der Pfanne: ca. 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

4 St. Rindshohrücken-Steak vom Swiss Prémium Beef à 200g
50g Rapsöl VitaÖl
milder Senf
grober schwarzer Pfeffer
Köferlis Haus Gewürzmischung für Fleisch
frischer Rosmarin

Zubereitung

1. Rindshohrücken eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Die Steaks mit der Haus Gewürzmischung würzen und mit Senf und grobem Pfeffer einreiben.
3. In der Bratpfanne mit Rapsöl VitaÖl von allen Seiten goldbraun anbraten.
4. Rosmarin darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 120 °C ca. 10 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C garen.
5. Dazu passen die scharfe Teufelssauce-Sauce und jede Art von Kartoffeln.

Zusatzinformationen

- Unser Swiss Prémium Rindshohrücken ist am Knochen vorgereift und dadurch wunderbar zart und aromatisch.

Kerntemperaturen Rind

Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
47–49 °C	55–57 °C	59–61 °C	71–73 °C