Pferde-Rumpsteak mit Kräuterbutter

Dieses Stück Fleisch kommt heute – rare in der Pfanne gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und etwas Kräuterbutter verfeinert – bei mir auf den Teller.

Frisch gekauft beim Ross-Schlachter.

Ich kaufe alle paar Monate einmal bei meinem Ross-Schlachter. Und zwar meistens das gleiche Fleisch, das dann für einige Zubereitungen einige Wochen ausreicht. Meistens sind das 500–1.000 g Bratenfleisch, 500 g Gulasch und drei Rumpsteaks. Das kostet dann so etwa 20–25,– €. Ein Schnäppchen, wenn man an Preise von Rinder-Rumpsteak oder -Filet denkt.

Das Fleisch ist frisch geschlachtet. Es hat wirklich höchste Qualität. Das Fleisch riecht beim Auspacken und Einpacken in Gefrierbeutel zum Einfrieren in keinster Weise. Es lädt fast wirklich dazu ein, schon einmal vorab ein kleines Stückchen roh zu probieren. Kein Fleisch aus der Kühltruhe vom Discounter oder Supermarkt erreicht diese Frische, Qualität

und Konsistenz des Fleisch. Es sei denn, man kauft frisch geschlachtetes Fleisch an der Frisch-Fleisch-Theke seines Supermarkts oder direkt beim Schlachter.

Wie man an dem Foto sieht, ist das Fleisch wirklich von bester Qualität, tief rot, schöne Fleischmaserung und Fettmarmorierung. Was will man mehr.

Ich freue mich schon auf heute Abend auf das Steak.

[amd-zlrecipe-recipe:780]