

Überbackene, dry aged Bratwürste



Leckere Bratwürste

Ein Snack. Für den Abend. Wenn man noch etwas Hunger hat.

Die Bratwürste sind ein wenig besonders. Sie sind mit dry aged Rindfleisch hergestellt. Dazu ein würziger Cheddarkäse in Scheiben zum Überbacken.

Lecker!

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g dry aged Bratwürste (2 Packungen à 400 g, 8 Stück)
- 6 Scheiben Cheddarkäse
- Öl

Zubereitungszeit: 10–12 Min.



Schön überbacken

Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Würste zuerst auf einer Seite etwa 5–6 Minuten kross anbraten, so dass viele Röstspuren entstehen.

Würste einmal drehen. Jeweils auf vier Würste drei Cheddarscheiben hintereinander legen. Nochmals etwa 5–6 Minuten braten, bis auch diese Seite der Würste kross angebraten und der Käse verlaufen ist.

Jeweils vier Würste mit dem Pfannenwender auf einen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Dry aged Rumpsteak mit gegrillten Kürbisscheiben



Alles gegrillt

Mein monatlicher Beitrag zum Thema Steak.

Die Rumpsteaks sind aus dem Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen.

Sie schmecken exzellent und sind sehr lecker.

Ich grille die Rumpsteaks nach dem Grillen der Kürbisscheiben auf jeder Seite 3 Minuten, damit gelingt der Gargrad medium.

Flanksteak mit Fenchel

Ein erstes Gericht vor Weihnachten mit der neuen gusseisernen Grillpfanne zubereitet.

Ich mache es wie in der Edeka-Werbung.

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf in der Pfanne anbraten.

Rosmarin und Knoblauch dazugeben.

In der Pfanne für 10 Minuten im Backofen bei 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze fertig garen.

Die Steaks haben schöne Grillrost-Spuren.

Und die Menge an Fleischsaft, der nach dem Garen austritt, zeigt, dass die Steaks gut zubereitet wurden. Sie sind medium gegart und schmecken lecker. Empfehlenswert!

Dazu Fenchel als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:898]

Dry aged Rumpsteak



Lecker

Um es vorweg zu nehmen: Das Steak wird beim Reifen nicht schlecht.

Ich hatte vor einigen Wochen zwei Rumpsteaks gekauft. Eines davon habe ich sofort rare zubereitet und gegessen. Beim zweiten überlegte ich, da ich gerade zwei Kochsendungen gesehen hatte, in denen Steak gereift wurde, dies auch einmal zu versuchen.

In einer Kochsendung wurde ein 2–3 kg schweres Stück Steakfleisch drei Wochen gereift, indem es vakuumiert in eine Folie eingeschweißt und drei Wochen im Kühlschrank gelagert wurde. Das Ergebnis war ein dunkles, an manchen Stellen fast schon braun bis schwarzes Stück Steak, das beim anschließenden Essenvergleichstest mit einem jungen Steak deutlich besser schmeckte.

In einer anderen Kochsendung reifte ein gelernter Koch ein großes Stück Steak, das er noch am Knochen von seinem Schlachter bezogen hatte, in einem entsprechend temperierten Kühlschrank einige Wochen nach. Das Ergebnis soll auch sehr gut gewesen sein.

Nun, ich dachte mir, dass ich das auch einmal probieren und

auf diese Weise ein Dry aged Rumpsteak herstellen könnte. Also habe ich das zweite Rumpsteak drei Wochen lang im Kühlschrank auf einer Gitter-Ablage nachreifen lassen. Ich habe das Steak jeden Tag gewendet. Es verdirbt merkwürdigerweise nicht beim Reifeprozess, sondern wird nur fester, dunkler und – zugegeben – ein wenig beginnt es, muffig zu riechen.

Ich habe das Dry aged Rumpsteak auch nicht rare zubereitet, sondern medium und ihm auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten im Fett gegeben. Es schmeckt gut, fest und kompakt. Aber es schmeckt auch nicht besser als ein junges Steak, das ich rare zubereite. Somit ist das Reifen von Steaks vermutlich doch eher etwas für die Profis.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rumpsteak
- Salz
- Pfeffer
- Kräuterbutter
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Wochen | Garzeit 4 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Steak darin auf beiden Seiten jeweils zwei Minuten kross anbraten.



Fest und kompakt

Salzen und pfeffern. Herausnehmen, auf einen Teller geben und zwei Scheiben Kräuterbutter darauf geben. Servieren.