

Sortimentsübersicht

Special Cuts



055172 Beef Back Ribs

6–8 Stunden im Ofen/Grill bei 110 Grad indirekter Hitze



055173 Beef Rib Eye Cap Steak

In der Pfanne «Medium Rare» braten. 52–54°C Kerntemperatur



055175 Beef Flat Iron Steak

Anbraten und unter 130°C Grilltemperatur indirekt auf eine Kerntemperatur von 56°C ziehen lassen.



055176 Bœuf Petit Tender

Kurz anbraten, dann im Ofen bei 80°C bis zu einer Kerntemperatur von 55°C garen.



055177 Beef Ranch Steak

Kurz anbraten, keine Marinade notwendig



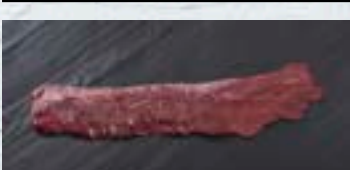
055178 Beef Short Ribs

6-8 Stunden im Ofen / Grill bei 110 Grad indirekter Hitze



055179 Beef Flank Steak

Quer zur Faser kleine Schnitte anbringen, kurz und sehr heiss anbraten, mit indirekter Hitze auf 55°C Kerntemperatur bringen. Auch Sous-vide ist möglich und danach anbraten.



055201 Beef Flap Steak

Bereits im Voraus salzen, kurz anbraten, im Ofen auf 55°C Kerntemperatur bringen.



055202 Bœuf Araignée

Kurz anbraten und in Tranchen schneiden. Hervorragend mit einer Rotweinsauce.



055203 Beef Skirt Steak

Im Voraus marinieren. Je 3 Minuten anbraten und 3 Minuten indirekt garen.



055204 Beef Hanging Tender

Erst kurz vor der Zubereitung aus dem Frigo nehmen. Kurz und scharf anbraten. Dünn, entgegen der Faser aufschneiden.



055205 Veau Araignée

Kurz anbraten und in Tranchen schneiden. Hervorragend mit einer Rotweinsauce.



055206 Veal Skirt Steak

Im Voraus marinieren. Je 3 Minuten anbraten und 3 Minuten indirekt garen.



055207 Veal Hanging Tender

Erst kurz vor der Zubereitung aus dem Frigo nehmen. Kurz und scharf anbraten. Dünn entgegen der Faser aufschneiden.



055212 Veal Back Ribs

6-8 Stunden im Ofen / Grill bei 110 Grad indirekter Hitze. Ideal auch für Sous-vide



055209 Schweins-Secreto

Ideal für Sous-vide garen oder bei tiefer Temperatur grillieren.



055211 Schweins-Spare Ribs

6-8 Stunden im Ofen / Grill bei 110 Grad indirekter Hitze



055213 Porc Araignée

In der Pfanne anbraten. Hervorragend mit einer Senf-Kräutersauce