

MAKE YOUR STEAK

Heute: „Rückwärtsgaren“



SCOTLAND HILLS

Scottish PREMIUM STEER BEEF offered

1.



Auspacken
und den
Fleischsaft
gut abtropfen
lassen...

2.



... und gut mit einem
Küchentuch trocknen.

3.



In min. 3-4cm dicke
Scheiben schneiden.

Die Steaks
auf das mit
Backpapier
ausgelegte
Backblech...

4.



... mit Olivenöl, Pfeffer, Fleur de sel
und Kräutern (Rosmarin, Knob-
lauch...) von beiden Seiten
beträufeln/bestreuen...

5.



... die Scheiben für mind.
2 Stunden bei bis zu 53°
in den Ofen/Grill geben.

Mit Butterschmalz in einer sehr
heißen Pfanne scharf anbraten
(max. 2Min/Seite) ...

6a.



... oder auf dem sehr
heißen Grill zubereiten.

6b.



Vor dem Servieren nochmal für ca.
10 Minuten im Backofen bei max. 50-53°C
ruhen lassen.

7.



enjoy!