

Steak-Spezialitäten
aus Ihrer ebl-Metzgerei



ebl
Metzgerei

Gut gereift schmeckt's einfach besser!

Das Größte für Steak Fans ist ein perfekt gebratenes oder gegrilltes Steak – außen eine herrliche Kruste und innen leicht rosa, dabei butterzart mit einzigartigem Geschmack.

Ab sofort erhalten Sie auf Bestellung an Ihrer ebl-Bedienteke ganz besondere Steakzuschnitte – Dry Aged und natürlich in bewährter Bio-Qualität!



Dry-Aged Beef – Trockengereiftes Rindfleisch

Unsere Steak-Spezialitäten vom Verbands-Bio-Rind aus der ebl-Region reifen nach der Dry-Aged Methode für mindestens drei Wochen. In dieser Zeit reift das Fleisch am Knochen.

Das Ergebnis dieses Prozesses sind zarte, aromatische Stücke mit intensiv-ursprünglichem Fleischgeschmack.

Was passiert beim Dry-Aging?

- Das Fleisch verliert beim Reifen an Flüssigkeit – dadurch wird der Geschmack intensiver
- Enzyme werden aktiviert – das Fleisch wird zart
- Sauerstoff fördert die Entwicklung spezieller Geschmacksaromen

Da wir in unserer hauseigenen ebl-Metzgerei nur ganze Tiere verarbeiten und keinerlei Teile zukaufen, ist es leider nicht möglich, in jedem Laden immer alle Fleischteile vorrätig zu haben. Bestellen Sie also rechtzeitig an der Bedientheke vor.



Unsere Steaks

Die Steakzuschnitte haben ein Gewicht von 600 g bis 1,4 kg (manchmal sogar noch etwas mehr) und eine Scheibenstärke von 3 bis 5 cm. Aus Qualitätsgründen schneiden wir solche Steak-Spezialitäten nicht dünner. Sie können die Steaks auf jeder Art von Grill (Elektro, Gas oder Holzkohle) zubereiten und natürlich auch in der Pfanne – vorausgesetzt die Temperatur stimmt.

OXENKOTELETT

Roastbeef mit Knochen
ca. 600 g - 800 g



T-BONE STEAK

Roastbeef mit Knochen und
einem kleinen Filetanteil
ca. 600 g - 900 g



PORTERHOUSE STEAK

Roastbeef mit Knochen
und großem Filetanteil
ca. 700 g - 1 kg



PRIME RIB / CÔTE DE BOEUF

Steak aus dem marmorierten Kern
der Hochrippe mit Knochen
mindestens 1,2 kg





Was Sie bei der Zubereitung beachten sollten:

Jedes Stück Fleisch ist unterschiedlich. Ebenso variieren die Möglichkeiten der Zubereitung – in der Pfanne, auf dem Gas-, Elektro- oder Kohlegrill. Das macht feste Garzeiten besonders schwierig. Ein paar Fakten können wir Ihnen dennoch mit auf dem Weg zum perfekten Steak geben:

- Nehmen Sie die Steaks ca. eine Stunde vor dem Grillen bzw. Braten aus dem Kühlschrank, so dass das Fleisch auf Zimmertemperatur kommt.
- Pfeffer und sonstige Gewürze verbrennen bei hohen Temperaturen und werden oft bitter. Würzen Sie nach der Zubereitung. Vor dem Garen zu salzen ist jedoch kein Problem!
- Braten bzw. grillen Sie das Steak zunächst von beiden Seiten bei hoher und direkter Hitze scharf an – je nach Steakart und Dicke pro Seite zwischen zwei und vier Minuten.
- Wenden Sie das Fleisch beim scharf anbraten im besten Fall nur ein mal. Benutzen Sie hierfür keine Gabel, sondern besser eine Zange oder einen Pfannenwender.
- Garen Sie anschließend das Steak bei niedriger bzw. indirekter Hitze langsam weiter. Je nach Steak, Temperatur und gewünschtem Gargrad variiert die Dauer zwischen 10 und 25 Minuten.
- Lassen Sie das Fleisch abschließend noch 5 Minuten ohne Hitzezufuhr ruhen. Nun können Sie ein butterzart gegartes Steak genießen.

