



Pfanne

- ✓ Wir empfehlen eine klassische **Steakpfanne aus Gusseisen**, da durch ihren Einsatz das bekannte **Grillmuster** entsteht.
- ✗ Vermeiden Sie es, Ihre Steaks mit einer Gabel zu wenden, da durch die **Einstiche** der Fleischsaft verloren geht.

Fett

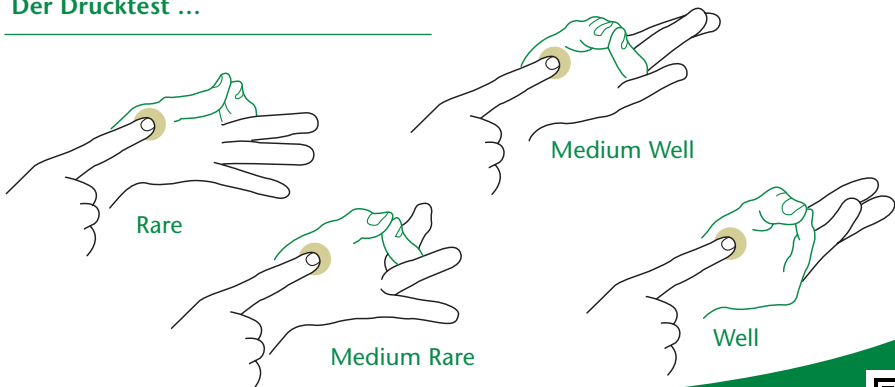
- ✓ Am besten geeignet sind hier **Butterschmalz** oder **pflanzliche Öle**.
- ✗ **Olivenöl** (außer Warmgepresstes) hat einen niedrigen Brennpunkt, daher entstehen bei zu hohen Temperaturen Bitterstoffe.

Bratzeit (bei einer Dicke von ca. 2 cm)

Die Bratzeit eines Steaks ist abhängig von der Hitze in der Pfanne, dem Gewicht sowie der Dicke des Fleisches.

- ✓ **Rare** (innen noch roh, zart und saftig): Steak ca. 1–2 Minuten pro Seite kurz und scharf anbraten. Danach ca. 6 Minuten Ruhezeit im Ofen. Kerntemperatur mit Fleischthermometer: ca. 45°C.
- ✓ **Medium** (zartrosa im Kern): Bratzeit ca. 2–3 Minuten pro Seite. Danach noch kurz im Ofen ruhen lassen. Kerntemperatur mit Fleischthermometer: ca. 55–65°C.
- ✗ **Well Done** (durchgebraten) Bratzeit ca. 4–5 Minuten pro Seite, die richtige Temperatur liegt bei ca. 75°C.

Der Drucktest ...





Serviervorschlag

So gelingt das perfekte TXOGITXU-Txuletón!

- 1** Um ein optimales Ergebnis beim Braten zu erreichen, sollten Sie das Fleisch unbedingt 30–60 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, um Raumtemperatur zu erreichen.
- 2** Fleisch auf heißer Grillplatte 5 Minuten anbraten, danach wenden. Das Fleisch auf der Grillplatte 5 Minuten auf der anderen Seite anbraten. Die Kerntemperatur sollte bei ungefähr 55°C liegen. Die bereits angebratene Seite mit grobem Meersalz zudecken.
- 3** Fleisch nicht Rasten lassen! Vor dem Servieren den Salzmantel entfernen und genießen!

