

STEAK PUTZ



WAHREZ
FLEISCHGENUSS



ZUTATEN
FÜR 4

auf den Punkt gereifte, handselektierte Steaks
ein paar heurige Erdäpfel, je kleiner desto besser
Rosmarin
Butter





Unsere Steaks schicken wir dir tiefgefroren direkt vor die Haustür. Du kannst sie dann je nach Geschmack weiter einfrieren, auftauen lassen, oder noch tiefgefroren auf den Grill legen.



Durch die Schockfrostung bei $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ werden die Zellfasern nicht beschädigt. Deshalb tauen unsere Steaks in der Packung vollkommen ohne Flüssigkeitsverlust auf. Unser Tipp: Packung immer erst nach dem Auftauen öffnen!



Steak mit einer Küchenrolle trockentupfen.



Eine Schale aus Aulfolie formen und heurige Erdäpfel hineingeben. Mit ein paar Butterflocken und Rosmarin auf den Grill legen und die Schale verschließen. Ab und zu nachsehen, ob die Erdäpfel schon gar sind.



Das Steak – in diesem Fall ein wunderbares Rib-Eye Steak – bei hoher Temperatur von beiden Seiten scharf anbraten.



Lass das Steak ca. 10 Minuten ruhen. Salzen und pfeffern.



Nach der Ruhephase, das Steak in Tranchen schneiden und pur genießen.

MAHLZEIT!