

OZ. ROSMARINSALZ



GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN

GEBRATENES RINDERFILET

ZUTATEN GEBRATENES RINDERFILET

750 G FILET VOM BIO OCHSEN

40 G RAPSÖL

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 160 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

OZ. ROSMARINSALZ, OZ. LOUISIANA GRILLGEWÜRZ,

ROSMARIN FRISCH, THYMIAN FRISCH, KNOBLAUCH

VORBEREITUNG

Rinderfilet von Sehnen befreien und abgedeckt ca. 2 Stunden auf Zimmertemperatur temperieren

ZUBEREITUNG

- 1 Das Filet würzen und vakuumieren.
- 2 Im Wasserbad bei 55°C 2 Stunden garen.
- 3 Das Filet in Steaks schneiden und mit Fett einreiben und nachsalzen.
- 4 Das Fleisch entweder in der Pfanne oder über Holzkohle scharf anbraten/an grillen.

OZ.-TIPP

Zu diesem Fleisch können alle Beilagen und Saucen, die zu gebratenem Rindfleisch passen, gereicht werden; beispielsweise BBQ Sauce.