



ADLER'S LIMOUSIN

NaturaBeef à la minute nach Art Hans Adler

Nehmen Sie das Fleisch min. zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank. Mit Gewürzpaste einstreichen.

Beispiel:

- Olivenöl
- Senf
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- Majoran
- Herbamare (Streuwürze ohne Kochsalz)

Legen Sie die Fleischstücke bei max. 40°C etwa zwei bis drei Stunden in den Backofen.

Es ist wichtig dass die Kerntemperatur nicht über 42°C steigt (weil sonst das Eiweiss gerinnt).
Fleisch nicht zudecken, da sonst eine Staufeuchtigkeit auftritt und der Garprozess beschleunigt wird. Das Fleisch wird von innen warm und der Fleischsaft stabilisiert sich.

Vor dem Essen das Fleisch beidseitig je 1 bis 1.5 Minute (je nach Fleischdicke) anbraten.
Lassen Sie das Fleisch 2 Minuten ruhen bevor Sie es servieren. Evtl. nachwürzen.

En Guete

Adlers-Limousin
Hans und Elisabeth Adler
Reusshof, CH – 5647 Oberrüti
+41 41 787 13 42
info@adlers-limousin.ch
www.adlers-limousin.ch