



# ADLER'S LIMOUSIN

## Geschnetzeltes – so wird's perfekt

### Ziel:

Das Fleisch seiner Eignung entsprechend so zubereiten, dass möglichst viel Genuss beim Essen erreicht wird.

### Beachten Sie folgenden Punkt:

Alles Fleisch, welches mit einer kochenden Flüssigkeit in Berührung kommt, wird sofort hart und muss anschließend wieder weich gegart werden. Dies passiert nicht nur, wenn Fleisch mit Flüssigkeit abgelöscht wird. Wenn die Fleischmenge für das Anbraten in der Bratpfanne zu groß ist (es zischt dann so "schön"), zieht das Fleisch sofort Wasser und wird hart.



### Unser Tipp:

Gefrorenes am Vorabend aus dem Tiefkühler holen. Bei Zimmertemperatur auftauen. Mit Senf und Mayzena marinieren. Nicht mehr kühlen

## Geschnetzeltes à la minute

- Braten Sie das Fleisch portionsweise an, ein Viertel des Bratpfannenbodens sollte frei sein.
- Wenden Sie das Fleisch nur einmal und gezielt und garen Sie das Fleisch nicht zu stark, es zieht sich später im Backofen durch.
- Stellen Sie das Fleisch in den Ofen (60°)
- Bereiten Sie die Sauce immer separat vor, dann geraten Sie nicht in Stress. Der Bratensatz ist nicht so wertvoll, wie Sie vielleicht glauben! Geben Sie den ausgelaufenen Saft zuletzt in die Sauce.
- Nachdem Sie das Fleisch dazugegeben haben, darf die Sauce nicht mehr kochen.

## Schnelle Variante

- Nach dem anbraten (Punkt 2), das Fleisch direkt in die Sauce geben und evtl Nachwürzen.