



WHISKY STEAKS VOM RIND

Ausgangsmaterial

- 1.000 kg Rinderhüftsteaks portioniert
oder
- 1.000 kg Rindersteaks vom Roastbeef oder aus anderen Teilstücken

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Whisky Marinade Sensia..... Art.-Nr. 17576

Arbeitsanleitung

1. Die gelagerten Rinderhüften mit kaltem Wasser gut abspülen und farblich regenerieren lassen, sehnenfrei zuschneiden und portionieren.
2. Mit der Whisky Marinade Sensia unter Vacuum im Tumbler vorsichtig marinieren oder mit dem Pinsel beidseitig marinieren.
3. Auf einer Thekenplatte anrichten.

Zubereitung

Auf dem Grill oder in der vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten gut anbraten und dann langsam bei niedriger Temperatur durchziehen lassen. Kerntemperatur. ca. 54–58 °C.

Bemerkung, Variante

Dazu empfehlen wir Kräuterbutter und Kartoffelprodukte.