Kronfleisch und New York Stripes als kurzangebratene Steaks





Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Agnes Gerl

•

- 1. Das Fleisch ca. 1,5 bis zwei Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
- 2. Steak ist bei uns etwas ganz Besonderes, darum brate ich es in Butterschmalz an, bei guter Hitze (nicht zu heiß) und nur kurz von jeder Seite.
- 3. Erst nach dem Anbraten wird nach Belieben gewürzt.
- 4. Alles im Rohr bei maximal 70 °C etwa 15 Minuten lang warmstellen.

Das Kronfleisch ist das Zwerchfell des Rindes, ein sehr geschmacksintensives Fleisch.

New York Stripes nennt man das Zwischenrippenfleisch.

Beide Stücke eignen sich hervorragend für Kurzangebratenes.