

Kronfleisch und New York Stripes als kurzangebratene Steaks

Salzburg  schmeckt



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Agnes Gerl

.....

Zutaten

.....

Kronfleisch oder New York Stripes

.....

Gewürze nach Belieben (z. B. Rosmarin, Oregano, Majoran,
Kreuzkümmel, Koriander, Chili ...)

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

Butterschmalz

.....

Zubereitung

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.