



Außen schön braun  
und innen noch rosa  
– so wünschen sich  
Gourmets ihr Steak

## ZARTE STEAKS perfekt gegart

Ob rare, medium oder well done, beim Braten in der Pfanne kommt es auf das richtige Timing an. Öl- und Fleischqualität spielen ebenso eine wichtige Rolle

**N**ur, wenn auch die Qualität stimmt, können Rindersteaks überzeugen. Die Stücke aus Filet, Roastbeef oder Hüftfleisch sollten gut abgehängt und von Fettadern durchzogen sein, damit sie aromatisch und saftig werden.

### VORBEREITUNG

Das Fleisch 30–60 Min. zuvor aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur an-

nehmen kann. Stücke gleichmäßig dick schneiden, dann garen sie zeitgleich. Zum richtigen Braten ist das Trockentupfen mit Küchenpapier notwendig. Steaks besser erst kurz vor dem Servieren würzen.

### GEEIGNETE FETTE UND PFANNEN

Wichtig ist beim Kurzbraten die große Hitze am Anfang. Grundsätzlich sind alle hoch erhitzbaren Fette dafür perfekt.

Das können Öle oder Butter-schmalz sein. Geben Sie das Fett erst in die Pfanne, wenn diese richtig aufgeheizt ist. Eine Pfanne aus Gusseisen oder Eisen verträgt und hält die hohen Temperaturen optimal.

### VERSCHIEDENE GARSTUFEN

Beim Braten entscheiden Minuten, wie gar ein Steak wird. Die Garstufen lassen sich durch Fühlen mit den Fingern ertasten: Ein blutiges Steak (rare) ist weich und gibt auf Fingerdruck nach. Wenn es sich in der Mitte elastisch anfühlt und zum Rand hin fester wird, ist es medium. Das heißt, der Kern ist rosa und der Fleischsaft auch. Durchgebratene Stücke (well done) geben auf Druck kaum noch nach. Beim Wenden nicht mit der Gabel einstechen!

### Steak „Strindberg“

Hier verschmelzen zartes Rindfleisch, Senf sowie Zwiebeln zur einzigartigen kulinarischen Komposition. Dafür 4 Rumpsteaks



abtupfen. Senf aufstreichen und Zwiebelwürfel darauf verteilen. Bestrichene Seite mit Mehl bestäuben. Damit die Kruste hält, Fleisch erst auf der Senfseite in reichlich Öl braten, dann wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

## NEUE PRODUKTE



### Wiener Waffeln

Schmecken pur als süßer Snack oder als Begleitung zu Espresso, Kaffee oder Eis: „Knuspiño Vanille, Schokolade oder Haselnuss“ bestehen aus drei Lagen Waffeln, gefüllt mit einer der drei Cremes. Manner, 12 Stück, 110 g ca. 1 €

### Rindsbratwürste

Die vier Würste „Smoky Beef“ punkten durch hohen Fleischanteil sowie die rauchfeurige Note. Zusätzlich zu Chili und Buchenrauch verfeinert etwas Almkäse das Aroma. Grillido, 240 g ca. 5 €



### Emaille-Bratpfanne

Die punktchenrote Bratpfanne (17 x 26 cm) bringt Fleisch, Aufläufe oder heiße Süßspeisen groß raus. Das kratz- und schnittfeste Kochgeschirr ist für alle Herde geeignet und lässt sich leicht reinigen. Riess, ca. 43 €



# Edie

FÜR TRÄUME IST ES NIE ZU SPÄT

SHEILA HANCOCK

KEVIN GUTHRIE

★★★★★  
„HERZERWÄRMEND“  
METRO

★★★★★  
„INSPIRIEREND UND MIT  
ATEMBERAUBENDEN BILDERN“  
LITTLE WHITE LIES

AB 23. MAI IM KINO

Edie. Der Film

weltkino