

## Der Tipp von Fleischer Martin Steiner: Das richtige Fleisch zum Schmoren

Wir haben hier einen Rostbraten, der wird im Englischen auch Ribeye Steak genannt, der wird zwei Finger breit geschnitten und eignet sich hervorragend zum Grillen. Wenn man die Druckprobe macht und sieht, dass eine Delle drinnen bleibt, sieht man, dass das Fleisch schön abgelegen ist. Und ganz ehrlich beim Rostbraten gibt es vom Vanillerostraten über den Sardellenrostbraten oder den gar den vom Esterhazy, der mit Wurzelgemüse zubereitet wird, unzählige Schmorvarianten. Alle weiteren Infos: Fleischerei Steiner im niederösterreichischen Sollenau. Autorin: Andrea Pascher



Schlussstück

Wir haben hier einen **Rostbraten**, der wird im Englischen auch Ribeye Steak genannt, der wird zwei Finger breit geschnitten und eignet sich hervorragend zum Grillen. Wenn man die Druckprobe macht und sieht, dass eine Delle drinnen bleibt, sieht man, dass das Fleisch schön abgelegen ist. Und ganz ehrlich beim Rostbraten gibt es vom Vanillerostraten über den Sardellenrostbraten oder den gar den vom Esterhazy, der mit Wurzelgemüse zubereitet wird, unzählige Schmorvarianten.

GhY]bYf'F cUghVYUZ' 'F ]VYmY' GhY]bYf'F cUghVYUZ' 'F ]VYmY' GhY]bYf  
F cUghVYUZ' 'F ]VYmY' GhY]bYf'F cUghVYUZ' 'F ]VYmY' ''

5''Y'k Y]hYfYb' ðZcg. **Fleischerei Steiner im niederösterreichischen  
Sollenau''**

6Ygi WXYb'G]Y' i bg'Ui Z. 'ZY]gWxi bXWc"Uh