

## Der Tipp von Matthias Tschürtz: Prime Rib vom Simmentaler Fleckvieh

Das ist das Prime Rib vom österreichischen Weideochsen, vom Simmentaler Fleckvieh und fünf Wochen am Knochen gereift. Dieses Fleisch hat eine Fettabdeckung 3 (das bedeutet, dass die Muskulatur ist mit Ausnahme von Knöpfel und Schulter fast überall mit Fett abgedeckt ist). Das ist das Top-Rindfleisch aus Österreich.

Das Fleisch etwas salzen und in einer gut aufgeheizten Pfanne oder auf dem Griller anbraten, dann langsam im Backrohr bei etwa 120 Grad durchziehen lassen, so wird es weiter gegart, das Fleisch wird zart und bleibt innen rosa und rosa – das dauert bei einem Kilo Fleisch ca. zwei Achterl Rotwein. Richtwerte für & Eleisch etwas et



8 Ugʻ]ghʻXUgʻDf]a YʻF]Vʻj ca ʻÒghYffY]WX ]gWX YbʻK Y]XYcWX gYbž j ca ʻG]a a YbhU`Yfʻ: `YW\_j ]Y\`i bXʻZØbZʻK cWXYbʻUa ʻ?bcWXYb [YfY]Zh"`8]YgYgʻ: `Y]gWX`\UhʻY]bYʻ: YhhUVXYW\_i b[ʻ' ʻfKUgʻVYXYi hYhž

8 Ug:: `Y]gW\ 'Yhk Ug`gU`nYb`i bX`]b`Y]bYf`[i h`Ui Z[Y\Y]nhYb`DZUbbY cXYf`Ui Z`XYa ; f]``Yf`UbVfUhYbž`XUbb``Ub[gUa `]a `6UW\_fc\f`VY] Yhk U`%&\$; fUX`Xi fW\n]Y\Yb``UggYbž`gc`k ]fX`Yg`k Y]hYf`[Y[Ufhž`XUg: `Y]gW\ k]fX`nUfh`i bX`V`Y]Vh`]bbYb`fcgU`i bX`fcgU` `XUg`XUi Yfh`VY] Y]bYa `?]`c`: `Y]gW\ WU"nk Y]`5W\hYf``Fchk Y]b"

## F]WAhk YfhY ZØf XUg FUghYb

GhYU\_'&'Wa .') 'V]g''&'A ]bi hYb GhYU\_'a ]h'' 'Wa .'%) 'V]g'' ) 'A ]bi hYb GhYU\_'a ]h'\* 'Wa .'' \$ 'V]g'\* \$ 'A ]bi hYb

? YfbhYa dYfUhi fa Yggi b[.
6`i h][ Yg'GhYU\_'WU"'() ` ') &'; fUX
A YX]i a 'GhYU\_'WU"') ' ' ') - '; fUX
8 i fWX[ Y[ UfhYg'GhYU\_'WU"'\* \$ ' '+\$'; fUX

6Ygi WXYb G]Y i bg Ui Z. Z`Y]gWXi bXWc "Uh