

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

Der Fleischer Martin Steiner von der Traditionsfleischerei Steiner in Sollenau gibt Tipps für die Fleischküche



*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.



Steiner Roastbeef & Ribeye  
Steiner



Steiner Roastbeaf &#8211; Ribeye  
Steiner



Steiner Roastbeef & Ribeye  
Steiner



Steiner Roastbeef &#8211; Ribeye  
Steiner

Alle weiteren Infos: **Fleischerei Steiner im niederösterreichischen Sollenau.**

*Autorin: Andrea Pascher*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**