

Der Tipp von Matthias Tschürtz: Prime Rib vom Simmentaler Fleckvieh

Der Fleischermeister Matthias Tschürtz aus Loipersbach gibt Tipps für mehr Genuss in der Fleischküche.



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 das Rasten

Steak 2 cm: 5 bis 12 Minuten

Steak mit 3 cm: 15 bis 35 Minuten

Steak mit 6 cm: 30 bis 60 Minuten

Kerntemperaturmessung:

Blutiges Steak ca. 45 – 52 Grad

Medium Steak ca. 53 – 59 Grad

Durchgegartes Steak ca. 60 – 70 Grad

Weitere Infos zum Fleischermeister Tschürtz

Autorin: Andrea Pascher

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at