FREY @ HOME

Zubereitung Kalbsrückensteak

1. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen.
   Mit Thermometer: 2 Liter Wasser in einem Topf auf 57 °C erhitzen.
2. Das Kalbsrückensteak im Vakuumbeutel in den Topf legen.
3. Das Wasser einmal kurz aufkochen lassen und bei niedriger Hitze etwa 8-10 Minuten ziehen lassen.
   Mit Thermometer: Bei konstanter Temperatur von 57 °C etwa 20-25 Minuten ziehen lassen.
4. Das Kalbsrückensteak auspacken, auf Zewa legen und abtupfen.
5. Bestenfalls in einer Pfanne auf mittlerer Hitze in etwas Öl von beiden Seiten kurz anbraten.

Guten Appetit!

Jürgen Frey
Feste vom Feinsten

Tel. 07852 / 93 70 77
www.feste-vom-feinsten.de