

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarer Rezepte

Rezept für 4 Personen

Roastbeef

Rindfleisch, perfekt auf den Punkt gegart. Mit dieser Zubereitungsart wird es zum Kinderspiel.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Fleisch salzen, von allen Seiten kurz und scharf anbraten.
2. Danach mit der Fettseite nach unten auf das Ofengitter setzen und die Oberseite nach Geschmack mit Mostrich bestreichen.
3. Das tiefe Ofenblech auf der Einschubebene 1 platzieren, um austretendes Fett aufzufangen. Den Kerntempersensor mit der Spitze in die Mitte des Roastbeefs einstecken, das Gitter dann in den Multi-Dampfgarer auf Ebene 2 einschieben, den Kerntempersensor mit dem Ofen verbinden und folgende Einstellungen vornehmen: rare: 56 °C, medium: 60 °C, well done: 70 °C.
4. Gegart wird im Programm „Bio-Garen“ bei 80 °C, bis die Kerntemperatur erreicht ist.

Anrichten

Das Roastbeef in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden und die Schnittflächen mit Fleur de Sel und frischem Pfeffer würzen.

AEG
perfekt in form und funktion



Zutaten:

800 g Roastbeef
4 EL Mostrich/ Rôtisseur-Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel, alternativ feines Meersalz

Informationen:

Schwierigkeit: leicht
Temperatur: 80 °C
Kerntemperatur: 56 ° Rare, 60 ° Medium, 70 ° Well done
Programm: Feuchtgaren niedrig / Bio-Garen
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs

Das perfekte „medium rare“ Roastbeef zuzubereiten, ist gar nicht schwer, jedenfalls wenn man die richtigen Küchentricks kennt. In der Bratpfanne entwickeln sich die Röstaromen, später im Ofen erreicht das Fleisch die perfekte Kerntemperatur.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89