



WO DIE WELT NOCH  
IN ORDNUNG ISST.



### BEZEICHNUNG

**Koteletts, Rippchen** oder **Karrees** sind Scheiben aus dem Rippenstück mit Knochen. Das Rippenstück befindet sich beiderseits der Wirbelsäule hinter dem Nacken.

### BESCHREIBUNG

Die Mangalitza Koteletts haben eine helle roséartige Farbe. Das Mundgefühl beim Verzehr ist samtartig, der anhaftende Speck erinnert an Olivenöl und ist fast cremig. Der Gaumeneindruck ist weich und das Fleischaroma erinnert an Heu und getrocknete Kräuter. Leichte Eindrücke von Zedernholz und karamellisierendem Honig sind ebenfalls festzustellen. Der Geschmack ist reintonig und sauber und von ausgeprägter Intensität. Das Kotelett überzeugt mit seiner geradlinigen Struktur und seinem konzentrierten Charakter.



### TIERART

Mangalitza Wollschwein



### HERKUNFT

Deutschland/Niederlande oder Ungarn



### VEREDELUNG

Nassreifung / Wet Aging



### REIFEDAUER

Etwa 8-10 Tage



### VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

250g / 300g



### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.) Zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
- 2.) Steak bei 60°C im Backofen ein bis zwei Stunden ruhen lassen.
- 3.) Steak auf dem heißen Grill oder in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl oder Butterschmalz rundum kross anbraten, um eine aromatische Kruste zu erhalten.
- 4.) Mit Murray River Salzflöckchen und einem guten groben Pfeffer nach Wunsch würzen.



### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bier: Amber Ale oder Kellerbier

Wein: Samtige Spätburgunder oder fruchtige Sankt Laurent



### VERZEHRTemperatur

Medium 60°C

Well Done bzw. komplett durchgegart ist es bei 65-68°C Grad



### HALTBARKEIT

10 Tage



### ANALYSEWERTE PRO 100g

Nährwerte (kcal/kj): 111/465

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 21,0 g

Fett: 7,0 g

