



WO DIE WELT NOCH  
IN ORDNUNG ISST.



### BEZEICHNUNG

**Prime Rib** oder **Delmonico Steak** wird aus dem marmorierten Kern der Hochrippe geschnitten. Prime Rib entstammt der ersten Rippe (engl. Prime - erste) und wird mit Knochen geschnitten.

### BESCHREIBUNG

Das Prime Ribs Steak zeichnet sich durch eine vielschichtige Struktur und ein gereiftes Entwicklungsstadium aus. Der Abgang ist mehrdimensional, mit einem mächtigen Charakter durch die Marmorierung und den anhaftenden Knochen. Der Geschmack ist cremig pikant mit einem grasigen und karamellartigen Aroma.



### TIERART

Simmentaler Färse



### HERKUNFT

Deutschland



### VEREDELUNG

Dry Aged Carnothek Salzreifekammer



### REIFEDAUER

mindestens 21 Tage; üblicherweise 35-45 Tage



### VERPACKUNGSEINHEIT/ STÜCKGEWICHT

700g



### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- 1.)Zwei bis drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen
- 2.)Prime Rib Steak bei 55°C im Backofen ein bis zwei Stunden ruhen lassen.
- 3.)Prime Rib 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 Salzflöcken und einen guten groben Pfeffer nach Wunsch würzen.
- 5.)Vor dem Servieren drei bis fünf Minuten nachruhen lassen.



### GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Bier: dunkles Lagerbier, Amber Ale, Brown Ale.

Wein: Bordeaux, Malbec, Cabernet Sauvignon oder südfranzösische Rotweine.



### VERZEHRTEMPERATUR

Rare: 48-52°C

Medium Rare (Innen rosa) ca. 52-55 Grad

Medium 55-59

Well Done bzw. komplett durchgegart ist es bei 60-62 Grad



### HALTBARKEIT

10 Tage



### ANALYSEWERTE PRO 100g

Nährwerte (kcal/kj): 154/643

Kohlenhydrate: 0g

Eiweiß: 20,20 g

Fett: 8,10g

