



WO DIE WELT NOCH  
IN ORDNUNG ISST.



### BEZEICHNUNG

Während die meisten Steaks in der Regel frei von Knochen sind, ist der Knochen für das **T-Bone Steak** elementar. Durch den T-förmigen Knochen werden die zwei zentralen Rückenmuskeln getrennt: das Filet und das Roastbeef. Hat der Filetanteil einen Durchmesser von weniger als 32mm, dann sprechen wir von einem T-Bone Steak.

### BESCHREIBUNG

Ein schön ausgereiftes T-Bone Steak zeichnet sich durch seine weinrote Farbe aus. Die Marmorierung ist gegenüber anderen Steaks oft nicht so dominant. Dafür offenbart sich beim Verzehr eine vielschichtige Struktur, da das T-Bone Steak aus zwei unterschiedlichen Muskelgruppen besteht. Der kleine zarte Filetanteil und der mächtige, etwas festere Roastbeefanteil. Diese Vielfalt unterstreicht den komplexen Charakter dieser typischen BBQ-Steaks beim Grillen oder Zubereiten in der Pfanne.



### TIERART

Simmentaler Färsen



### 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.) Steak bei 55°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: Brown Ale mit dem typisch nussigen Geschmack. India Pale Ale.  
Wein: Lemberger oder Dornfelder.



### 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): 232/971  
Kohlenhydrate: 0g  
Eiweiß: 19,0 g  
Fett: 17,0 g

