



DAS PERFEKTE STEAK


SUPER SAFTIG!

Es ist Zeit, einen #venisonwednesday Tipps ein perfektes und saftiges Wildsteak zu widmen. Probieren Sie es aus und lassen Sie mich wissen, ob es für Sie funktioniert.

DAS PERFEKTE STEAK

Zutaten

- Wild Steak
- Olivenöl
- Öl zum Braten
- 2 Knoblauchzehen
- Frische Kräuter
- Salz und Pfeffer

 15-20 min.

Zubereitung

Nehmen Sie die Steaks mindestens 45 Minuten **vor dem Kochen** aus dem Kühlschrank, damit sie auf Raumtemperatur kommen.

Würzen Sie Ihr Steak mit Salz und Pfeffer - und seien Sie großzügig. Das schafft eine schöne würzige Kruste. Die Steaks anschließend mit etwas Olivenöl beträufeln und einreiben.

Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Es sollte sehr heiß sein! Die Pfanne hat die richtige Temperatur, wenn die Butter zu sprudeln beginnt und braun wird. Wenn Sie möchten, geben Sie etwas Knoblauch und kräftige Kräuter in die Pfanne.

Braten Sie die Steaks auf der Fettseite (falls vorhanden) etwa eine Minute lang an, bis das Fett vollständig ausgelassen ist. Braten Sie anschließend Ihr Steak gleichmäßig auf jeder Seite an. Die Garzeit hängt von der Dicke Ihres Steaks ab, aber ich brate es normalerweise auf jeder Seite ca. 2 Minuten.

Um den Geschmack und den Saft zu erhalten, lassen Sie das Steak ca. 5 Minuten auf einem Schneidebrett ruhen. Dieser Schritt ist sehr wichtig, um ein perfekt saftiges Steak zu erhalten. Jetzt müssen Sie nur noch das Steak in Scheiben schneiden und mit Ihren Lieblingsbeilagen servieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.