

FÜR GRILLMEISTER!



HOHE RIPPE – EINFACH MAL BRATEN ODER GRILLEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN



- 2 Hochrippensteaks
(jeweils ca. 400 g)
- 3 EL Butterschmalz
- schwarzer Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

Die Steaks mit Pfeffer und Salz würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Vor dem Aufschneiden warm stellen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Dazu schmecken besonders gut frisches Baguette und frischer grüner Salat.

» Unser Tipp:

Das Fleisch der Hochrippe wird zumeist gekocht, dabei eignet es sich vorzüglich als Grillfleisch – besonders wenn es vorher z.B. in einer Rotweinmarinade gelegen hat. Aber auch in der Pfanne werden Hochrippensteaks zum Genuss, eventuell veredelt mit einer Sauce béarnaise.