

Unser
Genusstipp
für Sie*

Fleischig

Verantwortungsvoll genießen.



Gegrillte Rehsteaks mit Weintrauben // Für 4 Portionen

600 g Rehchops (Steaks mit Knochen), 2 Lorbeerblätter, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Bio-Zitronenabrieb, 3 Pimentkörner, 1 Bd. Salbei, Salz, 1 Knoblauchzehe, 6 Scheiben dünner durchwachsender Speck, Speiseöl, etwas Portwein, 150 g Sahne, 400 g rote kernlose Weintrauben, Salz, Pfeffer

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Fleisch abspülen und trockentupfen. Lorbeerblätter, Pfeffer, Piment und Knoblauch in einem Mörser oder Zerkleinerer zu einer Paste zerreiben. Den Zitronenabrieb dazugeben und damit die Steaks einreiben und in einem Gefrierbeutel ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Das Fleisch von den Gewürzen befreien und auf dem heißem Grill (oder in einer Pfanne mit etwas Öl) von jeder Seite 2 Min. anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen bei 100°C ca. 15 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 55°C weiterbraten.

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

In der Zwischenzeit den Speck in einer Pfanne knusprig ausbraten und zur Seite stellen (warm halten). Salbeiblätter im Bratenfett knusprig ausbraten und abtropfen lassen. Die Trauben waschen, trocknen, halbieren und im Bratenfett dünsten. Mit Pfeffer und Salz würzen und 2 Schuss Portwein dazugeben.

Die Rehsteaks mit den Trauben, Speckscheiben und Salbeiblättern zu einem Süßkartoffel- oder Selleriestampf servieren.

verantwortungsvoll-genießen.de

NEULAND-QUALITÄT

*Die gute Herkunft,
die Ihnen schmeckt.*



Besonders artgerechte Haltung.

Alle Tiere haben Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh, bekommen nur einheimische Futtermittel zu fressen und haben viel Tageslicht.

Qualität, die man schmeckt.

Die Qualität des Fleisches zeigt sich in seinem besonders guten Geschmack. Es ist nicht zäh, wässrig und schrumpft nicht zusammen.

Ohne Antibiotika und Gentechnik.

Alle Futtermittel sind ohne Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Gentechnik darf weder in der Züchtung noch in der Fütterung eingesetzt werden.

Transparenz und Kontrolle.

Aufgrund der Unterstützung und regelmäßiger Kontrolle durch den Deutschen Tierschutzbund bieten wir Ihnen eine hohe Glaubwürdigkeit.
