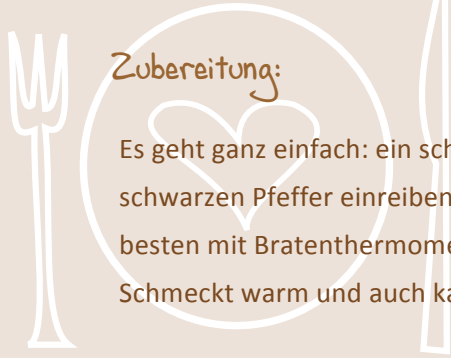


www.mycow.de



Bio-Fleisch mit Biografie



Zubereitung:

Es geht ganz einfach: ein schönes Bratenstück vom Rind mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer einreiben. Im Bräter in den Ofen schieben und darin ca. 3h bei 75 Grad belassen. Am besten mit Bratenthermometer die Fleischtemperatur messen: bei 55 bis 60 Grad ist der Genuss fertig. Schmeckt warm und auch kalt.

Für die Vorspeise mit Rote Beete:

Roggenbrötchen halbieren. Frische Rote Beete raspeln, nach Bedarf etwas Rohrzucker darauf streuen und etwas ziehen lassen. Dann einen guten Esslöffel davon auf das Roggenbrötchen legen. Den kalten (oder warmen) Rinderbraten (s.o.) in dünne Streifen schneiden und auf der Roten Beete platzieren. Mit einem Teelöffel Sahnemeerrettich krönen. Fertig!

Kalter Rinderbraten auf Rote-Beete-Bett



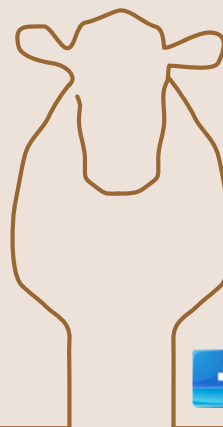
Zutaten für 4 -6 Personen:

1 kg Rinderbraten, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Roggenbrötchen, 1 große frische Rote Beete, Sahnemeerrettich



Guten Appetit!



Kontakt

www.mycow.de
Landnah GmbH
T: 03844 890 13 07
F: 03844 890 13 08
E: info@mycow.de
DE-ÖKO-034

