

Ideal Steak braten

Wer Ideal Steak braten und genießen möchte, liegt mit diesem Rezept genau richtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 18 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 38 min



Zutaten

800 g	Beiried
2 EL	Öl
	Würzmischung (oder Marinade)

Zubereitung

1. In diesem Augenblick lüftet sich das Geheimnis für **ideal Steak braten**. Zu Beginn den Backofen auf 110 Grad Celsius einstellen. Öl in einer Pfanne erhitzen. In der Zwischenzeit Beiried oder Steaks in der Würzmischung/ Marinade einlegen. In dem heißen Öl 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite braten.
2. Die Steaks auf einen großflächigen Teller legen und für weitere 10 Minuten im Ofen ziehen lassen. Erst dann kann das Steak serviert werden und schmeckt wunderbar.

Tipp

Keine Gabel zum Wenden nehmen, andernfalls tritt der kostbare Bratensaft heraus beim Steak braten.