

DER BRÜCKLEHOF

Zwerg Zebu Braten



Das Bratenstück bis erreichen der Zimmertemperatur ruhen lassen.

Das Fleisch mit ganz wenig feinem Öl in einem Bräter im vorgeheizten Backofen von allen Seiten anbräunen.

Mit Wasser oder Brühe ablöschen (weniger Wasser, besserer Fond).

Anschließend ca. 2,5 Stunden schonend bei niedrigen Temperaturen garen.

Wir empfehlen, ein Fleischthermometer zu verwenden, da das Fleisch aufgrund seines geringen Fettgehaltes schnell zu trocken wird.

Gemüsebeigaben:

Zwiebeln, Porree, Karotten, Sellerie, Fenchel usw. je nach gewünschtem Gericht

Grundsätzlich gilt:

Das Zwergzebu-Fleisch kann in allen Variationen wie Wild (Reh, Hirsch) zubereitet werden. Einige Tage im Kühlschrank in einer gewünschten Marinade einlegen.

Sehr schmackhaft:

Zubereitung mit Wein, Cherry, Waldpilzen, kandierten, getrockneten oder frischen Früchten oder frischen Kräutern.

Generell gilt:

sehr wenig Salz, Pfeffer und ähnliche Gewürze verwenden.

Bitte **keine Fertigmischungen oder Fertigsoßen** bei diesem edlen Fleisch servieren.