

Wichtiges beim Zubereiten von Galloway Gourmet Beef

1. Fleisch langsam über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. Notfalls im Vakuumpaket in kaltes Wasser legen. Das Fleisch zieht jedoch beim Zubereiten mehr Wasser, wenn es rasch aufgetaut wurde.
2. Galloway-Fleisch kann grundsätzlich wie jedes andere Fleisch zubereitet werden. Jedoch beachten:
Die Schmordauer bzw. Siededauer ist bei Galloway-Fleisch um ca. 1/3 der angegebenen Kochzeit länger! (Braten, Gulasch, Voressen bzw. Siedfleisch). Planen Sie einfach genug Zeit ein. Alle diese Gerichte können warm gehalten werden oder später wieder aufgewärmt werden (oft noch besser!).
3. Wir empfehlen alle Stücke (ausgenommen Gulasch, Voressen, Geschnetzeltes, Siedfleisch für Suppe) vorangehend zu marinieren.
4. Bis 2 Tage lang marinieren (zugedeckt im Kühlschrank).
5. Immer etwas Senf oder Rotwein in die Marinade geben. Die Säure, welche der Wein wie der Senf enthält, macht das Fleisch zarter.
6. Fleisch vor der Zubereitung ein paar Stunden aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann.
7. Bei grösseren Fleischstücken wie Filet, Roastbeef, Huft, Mittelstück oder Nuss empfehlen wir das Niedergaren.
8. Entrecôtes und Hohrückensteaks sind nach der Niedergarmethode zubereitet noch zarter!
9. Ob man vor oder nach dem Niedergaren anbraten möchte, kann man je nach Situation entscheiden.

Es gibt heute zwei Niedergar-Richtungen. Vor dem Niedergaren anbraten wie z.B. in „Niedergaren leicht gemacht“ von Betty Bossi oder nachher anbraten wie von Werner Wirth im Buch „Gabelzart“ beschrieben.

Ich persönlich brate nachher an, wenn ich gerade vor dem Servieren eine schöne frische Kruste erhalten möchte.

10. Problem: Trotz langsamem Auftauen, hat das Fleisch Wasser gezogen. Dies ist uns auch schon passiert. Passiert viel weniger, wenn das Fleisch Zimmertemperatur angenommen hat.

Literaturtipps:

- Werner Wirth: „Gabelzart“, wewi Verlag Urtenen (ISBN: 978-3-9522763-1-0)
- BETTY BOSSI: Fleischküche, Kapitel „die besten Rindfleisch-Rezepte“