



Rezept

Rinds Entrecote am Stück

Rezept Bild



Zutaten

- Rinds Entrecote
- Fleischwürze, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Entrecote würzen und auf allen Seiten kräftig anbraten.

Anschliessend mit folgenden Programm starten.

Zartgaren Angebraten - Entrecote - a point 60°C 3 1/2h (2 1/2h - 3 1/2h) (siehe Photo)

oder

Zartgaren Angebraten - Entrecote - saignant 55°C 3 1/2h (2 1/2h - 3 1/2h)

Servieren mit selbstgemachtem Café de Paris

Tags

[Rind](#) [Rinds Entrecote](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos

