

Januar Aktion

Zu 500 Gramm Hackfleisch erhalten Sie gratis ein Pack Spaghetti

Voranzeige

Wir haben Betriebsferien vom 28.1-7.2.2008

Hausgemacht ist uns wichtig.

In unserem Sortiment finden Sie Steak und Pouletbrust im Teig, Lasagne Pastetlifüllung, Chässchnitten, Sulzcake, Kohlwickel, Salate, Fleischgewürz fast ohne Geschmacks – verstärker, gefüllte Cervelas, Kräuterbutter, etc. und alles hausgemacht, probieren Sie mal.

NIEDERGAREN VON FLEISCH

WICHTIG

Bei der Niedergarmethode wird Fleisch im heissen Öl oder der heissen Bratbutter angebraten, dann bei niedriger Temperatur im Ofen langsam fertig gegart

Das Fleisch wird bei einer Ofentemperatur von 80° gegart, Poulet und Truten bei 90°.

Temperaturschwankungen des Ofens können vorkommen, deshalb auf die Kerntemperatur des Fleisches achten..

Die Garzeiten sind als Richtwerte zu verstehen, sie sind im Wesentlichen von der Dicke des Fleischstückes abhängig.

Monatskäse Januar
St. Paulin

VORBEREITEN

Kleine Fleischstücke ca. 30 Min., grosse ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, eventuell marinieren.

Den Backofen auf 80° vorheizen, gleichzeitig eine Platte im Backofen vorwärmen.

ANBRATEN / GAREN

Marinade abstreifen, Fleisch würzen, in der Bratpfanne im heissen Öl oder der heissen Bratbutter rundum anbraten.

Fleisch auf die vorgewärmte Platte im Ofen legen, Fleischthermometer für die Niedergarmethode in der Mitte des Fleisches stecken, **nicht zudecken**. Mit dem Fleischthermometer für die Niedergarmethode lässt sich die Kerntemperatur des Fleisches jederzeit genau kontrollieren.

WARMHALTEN

Kleine Fleischstücke können anschliessend bei 60° bis zu ca. 30 Minuten., grosse bis zu 1 Stunde warm gehalten werden.

Kerntemperaturmesser

Neu in unserem Sortiment, Kerntemperaturmesser. Diesen stecken Sie ins Gargut und zusammen in den Ofen, so sehen Sie zur jederzeit wie viel die aktuelle Kerntemperatur misst.

Jeden Montag ab
16.00Uhr Frische
Blut und Leberwürste

Party-Service

Wir empfehlen uns für Aperos, Fleischplatten über Menus bis Buffets und Dessertbuffets, verlangen Sie unsere Menüvorschläge.

www.dorfmetzg-buchs.ch