

Zart, fein und köstlich

# Kalbfleisch

## Kalbshüftsteak

einfach und pur gebraten

(für 2 Personen)

2 Kalbssteaks  
20 g Butterschmalz  
etwas Steakgewürz



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Den Backofen mit einer hitzebeständigen Auflaufform auf 80 bis 100 °C Umluft vorheizen.

Die **Steaks** von Fett und Sehnen befreien.

Das Butterschmalz in einer Pfanne so heiß werden lassen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffel Bläschen aufsteigen.

Die Steaks hineingeben und pro Seite 1 Minute lang auf höchster Stufe braten, nicht länger!

Die Steaks sofort in die vorgewärmte Auflaufform legen und im heißen Backofen 15 bis 20 Minuten nachziehen lassen.

Das Fleisch ist innen schön rosa und wunderbar zart.

Erst jetzt mit Steakgewürz verfeinern.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter [www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen