

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

Robert Bratschi's Tipps zum Côte de boeuf/T-Bone

Ofen auf 80 Grad vorheizen

Fleischstücke à 600 – 800 g mit Gewürzsalz (vorzugsweise von Robert Speth) und mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen

In der Bratpfanne jede Seite 5 Minuten braten

40 Minuten im Ofen ziehen lassen

In der Zwischenzeit frischen Thymian und Rosmarin in der Bratpfanne in Butter ziehen lassen

Gegarte Fleischstücke während 2 Min. in der Thymian-Rosmarin-Butter braten lassen (ergibt den feinen Nussgeschmack).

E Guete!