



DRY-AGED FILETSTEAK

Das Filetsteak ist eines der kleinsten Fleischstücke des Rindes. Es hat besonders feine Fasern und ist äußerst mager.

Gewicht: ca. 250-350 g

DRY-AGED ROASTBEEF

Das Roastbeef stammt aus dem Teil zwischen Hochrippe und Hüfte. Es gehört neben dem Filet zu einem der zartesten Fleischstücke des Rindes.

Gewicht: ca. 350-450 g

DRY-AGED RIBEYE

Das Ribeye-Steak (auch Entrecôte genannt) stammt aus der Hochrippe, dem vorderen Rückenbereich des Rindes. Es handelt sich um fettdurchzogenes Fleisch mit einem besonders intensiven, nussigen Geschmack.

Gewicht: ca 600-750g

DRY-AGED T-BONE

Das T-Bone-Steak erhält seinen Namen vom T-förmigen Knochen aus der Mitte und wird aus dem hinteren Bereich des Rückens geschnitten.

Gewicht: mind. 600 g

PORTERHOUSE

Wird, wie auch das T-Bone-Steak, mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten.

Gewicht: mind. 700 g

TRADITIONELLE VOGTLÄNDISCHE WURST UND FLEISCHWAREN HANDWERKLICH GEFERTIGT

NETZSCHKAU

Hauptsitz und Verkaufsfiliale:
Ludwig-Uhland-Straße 1
08491 Netzschkau
Tel.: 03765/34778

www.fleischerei-doebler.de
www.wurst-onlineshop.de

Sie erhalten unser Dry-Aged-Beef täglich im Hauptgeschäft und auf Vorbestellung (1 Tag vorab) in allen Filialen.

REICHENBACH

(PENNY-MARKT)
Dr.-Külz-Straße 6
08468 Reichenbach
Tel.: 03765/386701

REICHENBACH

(NORMA-MARKT)
A.-Schweitzer-Str. 1
08468 Reichenbach
Tel.: 03765/12020

MYLAU

(NAHKAU)
Reichenbacher Str. 26
08499 Mylau
Tel.: 03765/380766

HAUPTMANNSTR. 54

Hauptstraße 54
08468 Heinsdorfergrund
OT Hauptmannsgrün
Tel.: 037600/2552



Gestaltung: www.schoene.de



DRY AGED BEEF

FÜR FEINSCHMECKER



Döhler
Fleischerei
... weils gut schmeckt!

www.fleischerei-doebler.de



„ECHTE KERLE“ LIEBEN ES!

Dry Aged Beef - trocken gereiftes Rindfleisch für das beste Aroma Ihres Steaks. Der Kult aus den USA schwappt nun auch an alle deftigen Fleischliebhaber nach Deutschland über.

Die Trockenreifung, genannt „Dry-Aging“, ist dabei eines der ältesten Fleischreifungsverfahren und nur etwas in Vergessenheit geraten.

Unsere sorgfältig, selbst ausgewählten Edelteilstücke, welche am Rinderrücken mindestens 4 Wochen in unserem Hause bei kontrollierter Temperatur von 2°C und Luftfeuchte reifen, sind ein Genuss.



BESTE BEDINGUNGEN

Die Bedingungen für die Reifung zum besten Fleisch müssen passen!

Die hohe Fleischsaftverdunstung erzeugt den typischen Geschmack nach Raureif, Moschus und Schinken, der Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

Je länger die edlen Stücke am Knochen reifen, desto besser das Fleischaroma.

Wichtigster Ausgangspunkt ist dennoch die richtige Auswahl der Rinderrücken, auf die sie sich 100 Prozent verlassen können, da Gerhard Döhler persönlich mit seiner Fachkenntnis die Edelteilstücke am Knochen auswählt

Wählen Sie zwischen:



Filet-Steak



T-Bone-Steak



Roastbeef



Porterhouse-Steak



Ribeye

Mindestens
4 Wochen gereifte
Dry-Aged-Edelteilstücke
vom Jungbullen
aus eigener
Hausreifung.

MEDIUM

DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG.



Lassen Sie das Fleisch vor der Zubereitung 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur liegen.



Wenn Sie das Fleisch selbst schneiden möchten, dann mindestens 2 Fingerbreiten beachten.



Verwenden Sie eine Eisen- oder Edelstahlpfanne, die Sie danach in Ihren Ofen schieben können. Butterschmalz bietet sich zum Braten besonders gut an.



Erhitzen Sie Ihre Pfanne sehr hoch und braten das Fleisch von jeder Seite 1 Minute scharf an, sodass eine rehbraune Kruste entsteht. Wenn Sie möchten, schwenken Sie es noch ein mal unmittelbar nach dem Herausnehmen in schäumender Butter. So bekommt die Kruste den letzten Feinschliff.



Nach dem Braten ab in den Ofen mit dem guten Stück bei 120 °C Ober-/Unterhitze für 5-10 Minuten. Vor dem Servieren lassen Sie es noch etwa 5 Minuten ruhen.



Gewürzt wird hinterher mit einer unserer leckeren Steakgewürze oder rein natürlichen Zutaten wie Zitronenthymian, Rosmarin, Salbei und einer zerdrückten Knoblauchzehe.

