



## T-Bone Steak SV

**Rezepturnummer:**

04.10.028

**Ausgangsmaterial:**

1000 g Rind - T-Bone

**Gewürze & Hilfsmittel:**

20 g	Liq-Würz Gourmet MARINA	514300
30 g	Mirakel Red Fire Roast FREE	484100

**Ablauf der Verarbeitung:**

Das T-Bone Steak mit Liqwürz Marina einreiben und dem Rub einmassieren.

In den Schrumpfbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990551 Schrumpfbeutel 250x450

**Zubereitung:**

Bei einer Temperatur von +54°C für 2 Stunden im Wasserbad garen.

Das Produkt ist dann Medium Rare.

Das gegarte T-Bone Steak aus dem Beutel nehmen und auf dem Grill für eine schöne Kruste beidseitig scharf angrillen.

**LMIV:**

Rindfleisch, Rapsöl, Jodsalz, Gewürze, Palmfett, natürliches Aroma, Dextrose, Zucker

**Analyse:**

Brennwert KJ	776 KJ
Brennwert Kcal	186 Kcal
Fett	11,2 g
Gesättigte Fettsäuren	4,5 g
Kohlenhydrate	0,7 g
Zucker	0,4 g
Eiweiß	20,5 g
Natrium	0,5 g
Salz	1,3 g