



Trading Alf Fagerli

• Skandinavische Spezialitäten •

AFT Trading Alf Fagerli

Lortzingweg 4

D-30880 Laatzen

Tel. 0511-86659731

Mobil 0175-2417032

Mail: aft@aftrading.com

www.aftrading.com

Zubereitungs Richtlinie

Rentierfleisch

| Gericht/Teil | P./Pers. | Zubereitungsart | Kerntemperatur |
|---|----------|---|--|
| Braten: Käule,Schulter o.Knochen | 200 g | Gebr. in Ofen 125°C, 1,5 kg Ca. 2 Stunden | Medium:55-60°C. Durch: 75°C. |
| Filet | 200 g | K.anbraten 1 Min./ Seite,Nachbraten Ca.5 Min,mittlere Hitze | Englisch:53°C Medium.55-60°C. Durch: 75°C. |
| Rückenfilet | 200 g | K.anbraten 1 Min./ Seite,Nachbraten in Ofen 125°C Ca. 15-20 Min. | Englisch:53°C Medium.55-60°C. Durch: 75°C. |
| Steak: Rückenfilet, Oberschale | 200 g | K.anbraten 1 Min./ Seite,Nachbraten Ca.2-3 Min,mittlere Hitze. | |
| Geschnetzeltes: Schulter, Oberschale,Käule | 200 g | Kurz anbraten in der Pfanne, ziehen lassen Ca.20 Min. | |
| Saute: Käule, Filet,Rückenfilet | 200 g | Kurz anbraten, Zutaten zugeben, Ca.3-5 Min ziehen lassen. | |
| Kotelett | 300 g | Kurz Anbraten 2-3 Min.pro Seite, mittlere Hitze. | |
| Elchfleisch | | | |
| Rückenfilet, Filet | 200 g | Kurz anbraten in der Pfanne,Nachbraten in Ofen 125°C. | Medium:55-60°C. Durch: 75°C. |
| Steak/Medallions: Rückefilet,Entrecote,Filet Huft-Steak,Oberschale | 200 g | Kurz anbraten 1 Min./ Seite, Nachbraten Ca.2-3 Min. mittlere Hitze. | Englisch:55°C. Medium.60°C. Durch: 70°C. |
| Elchbraten: Käule,Schulter,o.Knochen | 200 g | Kurz anbraten auf alle Seiten,Nachbraten in Ofen bei 125 °C Ca. 1,5 Stunden, bei Gr.1,5 kg, | 58°C. |
| Roastbeef: Rückenfilet, Oberschale,Huft-Steak | 200 g | K.anbraten 1 Min./ Seite,Nachbraten in Ofen 125°C Ca. 15-20 Min.(1,5 kg Stücke ca.50-60 Min,braten) | Medium 60°C. |
| Geschnetzeltes: Schulter,Oberschale, Käule ohne Knochen. | 200 g | Kurz anbraten in der Pfanne, ziehen lassen bei 85-90°C , in Ca.20-30 Min. | |