

STEAKS & MORE

GRILLEN | BRATEN | GENIESSEN

12

GENIALE
TIPPS VOM
EXPERTEN
TOBIAS
ARNOLD



PERFEKTES STEAK

SO GELINGT ES
GARANTIERT!

EINE FRAGE DER HALTUNG

RIND: DIE RICHTIGE AUFZUCHT,
QUALITÄT UND ZUBEREITUNG

ZARTE STÜCKE

SUPERLECKERE BURGER UND STEAKS FÜR
ZU HAUSE – GRANDIOS EINFACH MIT UNSEREN REZEPTEN!



BOSCH
Technik fürs Leben

Perfekt war noch nie so schön.



BOSCH
Technik fürs Leben

Auf das Wesentliche reduziert – für den perfekten Design-Match.

Die neuen Bosch Einbaugeräte im carbon black Design.

Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter:

www.accentline.de



reddot award 2019
best of the best

WILLKOMMEN



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

Sie genießen gerne gutes Rindfleisch und Ihnen ist es wichtig zu wissen, woher es kommt und wie es hergestellt wird? Dann sind Sie hier genau richtig! Auf den nächsten Seiten haben wir für Sie großartige Steak- und Burger-Rezepte zusammengestellt, mit denen Sie sich und Ihre Lieben verwöhnen können. Wir verraten Ihnen, woran Sie höchste Fleischqualität erkennen, wie wichtig BLOCK HOUSE tiergerechte Aufzucht und perfekte Verarbeitung ist – und dass bewusster Konsum, erstklassige Qualität und Ihre Zufriedenheit unsere wichtigsten Anliegen sind.

Außerdem gibt Ihnen Küchenmeister Tobias Arnold, Leiter unserer Chef Akademie, die besten Tipps, wie Ihnen Kurzgebratenes oder ganze Braten garantiert gelingen. Dazu präsentiert Bosch innovative Küchenhelfer – von der Grillplatte bis zum Hausgerät, die mit Sensortechnik Kochen und Braten noch einfacher und entspannter machen.

Viel Spaß beim Lesen und Genießen
wünscht Ihnen Ihr

Karl-Heinz Krämer
(Vorstand Block Foods AG)

GENUSSMOMENT

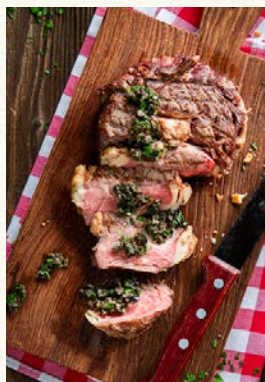
Flanksteak-Burger mit Tomaten-Salsa	4
Roastbeef unter Senfkruste mit Kartoffelspalten	8
Krosses Flanksteak auf Blattsalat	10
Sweet & Salty Burger	14
Burger mit Bacon Jam	15
Bürgermeisterstück mit Rotweinreduktion	19
Rib-Eye-Steak mit Tapenade	20



GUT ZU WISSEN

*Tipps für das
perfekte Steak S.6*

Rund ums Rind	6
Zukunft im Blick	12
Tipp & Tricks von Tobias Arnold	16
Von der Weide bis zum Teller	22



IMPRESSUM

Herausgeber Block Foods AG, Lademannbogen 127, 22339 Hamburg | **VERLAG** falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 Nr. 1, 24143 Kiel | **Verleger** Kassian A. Goukassian (v.i.S.d.P.) | **Food-Expertise** Sven Uden, Henrieke Wölfl
Redaktion Stefanie Nickel (Leitung), Julia Eickmeyer | **Artdirection** Lara Klemm | **Bildbearbeitung** Kathrin Knoll
Rezeptfotos Anna Gieseler | **Anzeigen** Christian Queck | **Schlusslektorat** SchlussBlick | **PRODUKTIONSMANAGEMENT/**
DRUCK Evers & Evers GmbH & Co. KG, Industriestraße 20, 24211 Preetz

FLANKSTEAK-BURGER MIT TOMATEN-SALSA

Für 4 Personen | 40 Minuten Zubereitungszeit

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
je 1 rote und grüne
Paprikaschote
750 g Tomaten
5 Stiele glatte Petersilie
4 Blätter Endiviasalat
5 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
Salz

1 EL Zucker
Saft von 1 Limette
4–6 eingelegte
Jalapeñoscheiben (Glas)
evtl. 1 EL Stärke
1 Flanksteak (etwa 800 g)
1 Pck. Block House Burger
Brötchen (TK, aufgetaut)
3 EL zerbröselte Tortilla-Chips
(alternativ Röstzwiebeln)

1 Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, beides fein würfeln. Paprika waschen, halbieren und die Kerne herauslösen. Die Tomaten waschen. Mit den Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Salat waschen, putzen und trocken schleudern.

2 Anschließend 2 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauch-Würfel hineingeben, darin glasig dünsten. Dann das Tomatenmark unterrühren und alles kurz anbraten. Etwas Salz, Zucker, Limettensaft und abgetropfte Jalapeñoscheiben dazugeben. Tomaten und Paprika ebenfalls zugeben und alles bei geringer Hitze 4–5 Minuten leicht köcheln lassen. Ist die Salsa zu flüssig, eventuell Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Salsa damit binden. Zuletzt Petersilie unterrühren.

3 Eine Pfanne erhitzen. Das übrige Öl in die Pfanne geben, erhitzen und erst dann das Flanksteak darin 2–3 Minuten von jeder Seite anbraten. Steak bei 75°C Ober-/Unterhitze im Backofen je nach gewünschtem Gargrad 15–25 Minuten ruhen lassen und in Streifen schneiden.

4 Die Burger-Brötchen in einer Grillpfanne oder im Toaster leicht anrösten oder tosten. Die unteren Brötchenhälften mit der Tomaten-Salsa bestreichen und mit den Flanksteak-Streifen belegen. Jeweils ein Salatblatt darüberlegen und mit Tortilla-Chips bestreuen. Abschließend die oberen Brötchenhälften darauflegen.

>**Tipp:** Wer es gern ein bisschen schärfer mag, schichtet weitere Jalapeñoscheiben in den Burger.

TIPP VON TOBIAS ARNOLD

Wegen der starken Faserung des Flanksteaks sollten Sie beim Aufschneiden darauf achten, quer zur Faser zu schneiden. So wird das Fleisch zarter und lässt sich gut kauen.

Entspannt kochen wie ein Profi!

PerfectCook – alles fest im Griff

Der Kochsensor des Induktionskochfelds sorgt dafür, dass die Tomaten-Salsa ganz sacht köchelt und garantiert nicht überkocht oder anbrennt. Wie das geht? Ganz einfach, denn der Kochsensor PerfectCook kontrolliert permanent die Temperatur des Topfs und passt sie automatisch an. Bei den neuen accent line Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug von Bosch und der Sensortechnologie PerfectAir wird der Kochdunst ganz automatisch dort abgesaugt, wo er entsteht.

Mehr Informationen unter www.accentline.de



einfach
perfekt



DAS WHO IS WHO RUND UMS RIND

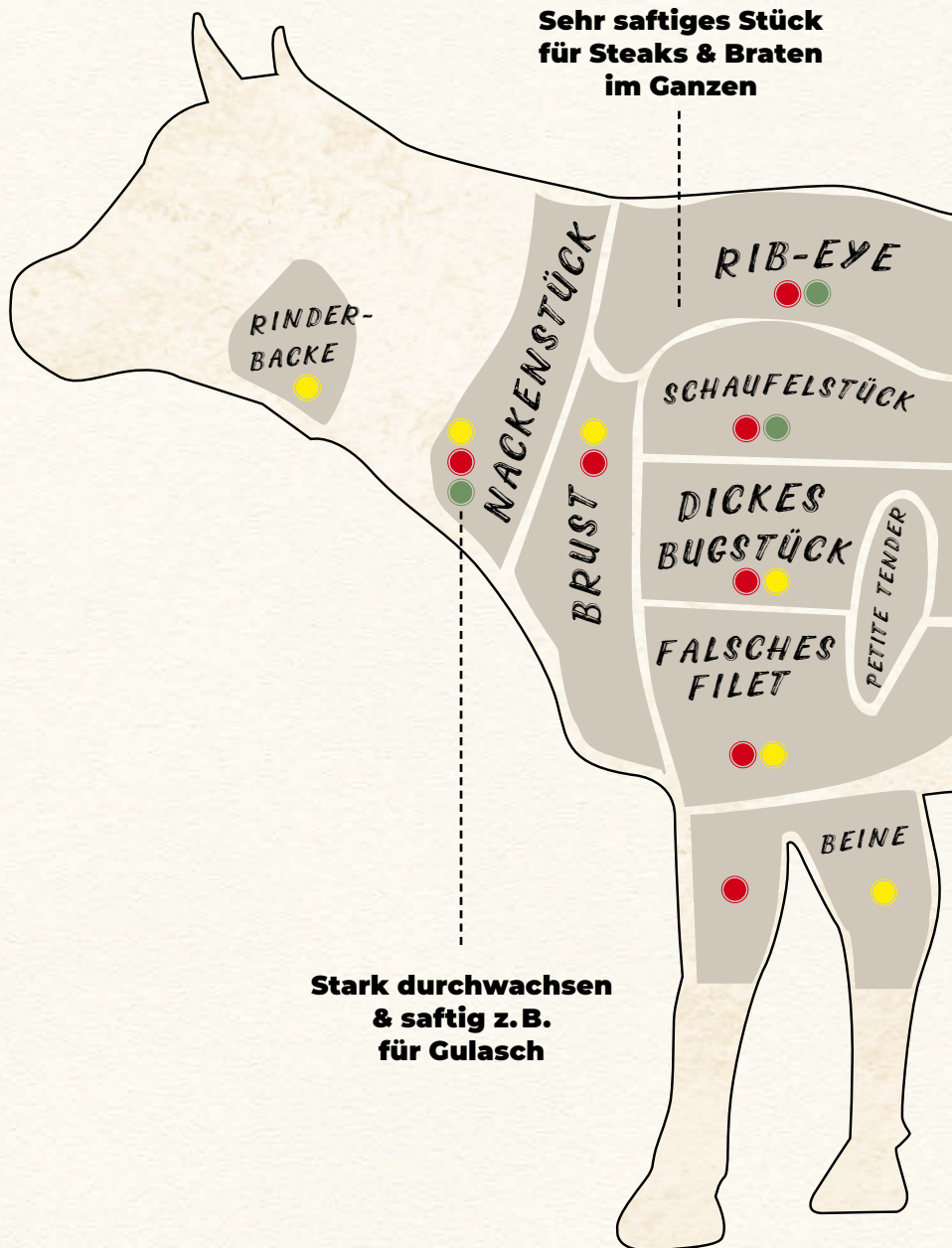
Hochwertiges Rindfleisch aus Argentinien, Uruguay oder Deutschland liefert die **BLOCK HOUSE** Top-Qualität. Mit dem richtigen Cut steht dem Genuss nichts mehr im Weg

Wo sitzt was?

Zart, fest, mager oder fett – jedes Teilstück vom Rind hat andere charakteristische Merkmale, die sich erheblich voneinander unterscheiden. Die Zubereitung und das Gelingen eines Fleischrezepts hängen auch von der Auswahl des jeweiligen Fleischstücks ab. Unsere Übersicht hilft Ihnen, sich zu entscheiden.

Einfach zum perfekten Steak – mit diesen Tipps gelingt es garantiert:

- > **Kleiner Schnitt!** Schneiden Sie bei Steaks den Fettrand ein, damit sich das gute Stück beim Braten nicht wölbt.
- > **Scharf anbraten!** Braten Sie das Steak bei hohen Temperaturen scharf an und wenden Sie es nur einmal.
- > **Nicht einstechen!** Wenn Sie das Fleisch mit der Fleischgabel einstechen, tritt Fleischsaft aus und das Steak verliert an Saftigkeit.
- > **Ruhe gönnen!** Lassen Sie die Steaks nach dem Braten im Backofen bei ca. 75 Grad für 2–3 Minuten ruhen.
- > **Gut würzen!** Das Fleisch erst zum Ende der Bratzeit mit Salz und Pfeffer würzen.



**Tolle Marmorierung
& starkes Aroma**

Verwendung

Braten, grillen, schmoren – wir sagen, welches Stück sich wofür am besten eignet.

 **BRATEN**

 **GRILLEN**

 **SCHMOREN**

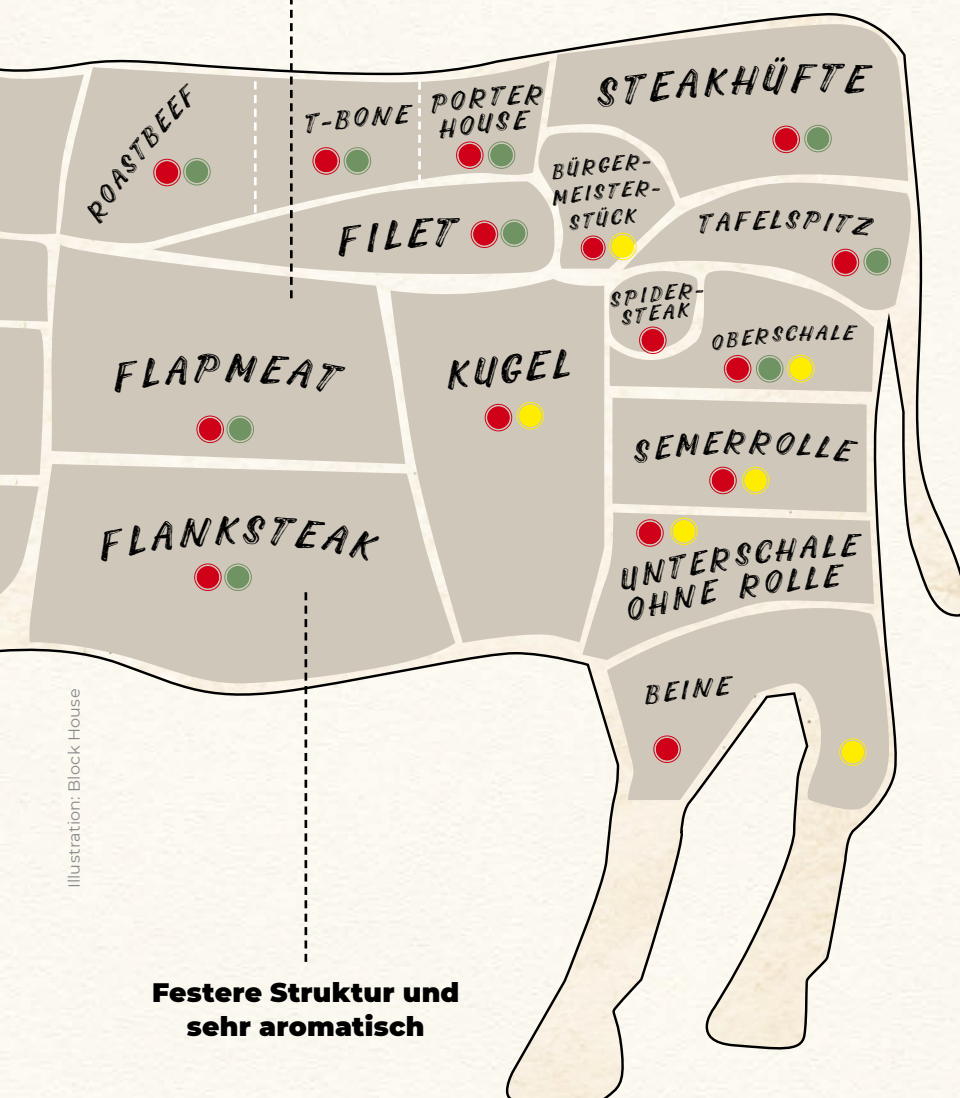


Illustration: Block House

**Festere Struktur und
sehr aromatisch**

So lange braten Sie Ihr Lieblings-Steak

RARE

Sehr roh

Das Steak ist innen nicht gar und der Fleischsaft beim Aufschneiden dunkelrot.

Garzeit in Minuten je Seite

1 Min. = Steak (80 g)

2 Min. = Steak (180–200 g)

3 Min. = Steak (220–240 g)

MEDIUM

Innen nicht durchgegart

Das Steak ist im Kern noch nicht gar und der Fleischsaft beim Aufschneiden rötlich.

Garzeit in Minuten je Seite

2 Min. = Steak (80 g)

3–4 Min. = Steak (180–200 g)

5–7 Min. = Steak (220–240 g)

WELL DONE

Durchgegart

Das Steak ist gleichmäßig rötlich braun durchgegart und der Fleischsaft hellgelb.

Garzeit in Minuten je Seite

2–3 Min. = Steak (80 g)

4–5 Min. = Steak (180–200 g)

6–7 Min. = Steak (220–240 g)

Weitere Infos unter:
www.block-fleischerei.de

ROASTBEEF UNTER ZWIEBEL-SENF-KRUSTE MIT KARTOFFELSPALTEN

Für 4 Personen | 140 Minuten Zubereitungszeit + Wartezeit

1 Roastbeef (ca. 1,5 kg, Mittelstück)

3 TL grobes Salz

4 EL Rapsöl

3 Zweige Rosmarin

1 Gemüsezwiebel

2 Gläser Block House Senf-Dill Sauce

5 EL Paniermehl

etwas Block House Steak Pfeffer

1 Pck. Block House Baked Potatoes

3 EL Olivenöl

200 g gemischter Salat

(z. B. Friséesalat, Lollo rosso, Rucola)

4 Tomaten

1 Gurke

1 Schalotte

½ Beutel Block House Salat Dressing Vinaigrette

1 Das Fleisch 1–2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur annehmen kann. Den Backofen auf 110 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Nach Belieben die Fettschicht des Roastbeefs teilweise oder komplett vorsichtig wegschneiden. Das Fleisch anschließend rundherum mit 2 TL Salz einreiben. 3 EL Rapsöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten 2–3 Minuten scharf anbraten. Danach in den Ofen geben, das Bratenthermometer mittig einstecken, die Kerntemperatur auf 56 °C einstellen und garen. Wer kein Thermometer hat, gart das Fleisch ca. 1½ Stunden.

3 In der Zwischenzeit Rosmarin waschen und trocken tupfen. Nadeln abzupfen und fein hacken. Für die Kruste Zwiebel schälen und fein würfeln. In restlichem Öl glasig dünsten. Senf-Dill-Sauce, Paniermehl, Zwiebelwürfel und Steak-Pfeffer vermengen.

4 Für die Rosmarinkartoffeln die Baked Potatoes der Länge nach in Spalten schneiden und mit 1 TL Salz, gehacktem Rosmarin und Olivenöl würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

5 Das Roastbeef aus dem Backofen nehmen, die Backofentemperatur auf 220 °C Ober-/Unterhitze hochschalten. Das Roastbeef in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Kartoffeln in den heißen Backofen geben und darin 20–25 Minuten goldbraun backen.

6 Den Salat waschen, putzen und trocken schleudern. Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Die Gurke waschen, der Länge nach vierteln und in Stücke schneiden. Schalotte schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Salat, Tomaten, Gurke und Schalotte in einer großen Schüssel mit dem Dressing mischen.

7 Das Roastbeef aus der Alufolie wickeln. Die vorbereitete Senfkruste auftragen. Dann die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion des Ofens anstellen. Das Roastbeef noch mal für 3–5 Minuten in den Ofen geben und unter Sichtkontakt gratinieren, bis die Kruste eine goldbraune Farbe hat.

8 Das Roastbeef aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Salat, den Kartoffelspalten sowie der Sour Cream anrichten, dann servieren.

einfach
perfekt

Knusprig, saftig und spielend leicht!

PerfectRoast – gart auf den Punkt

Nie wieder einen trockenen Braten! Dafür sorgt das Bratenthermometer, das dank seiner drei Sensoren ganz genau weiß, wann das Fleisch gar ist. Einfach die Heizart, die Temperatur und die gewünschte Kerntemperatur für das Fleisch einstellen. Sobald diese erreicht ist, ertönt ein Signal. Oder Sie wählen den Bosch Assist aus, stellen die Fleischart ein, stecken das Bratenthermometer mit PerfectRoast ins Roastbeef und Ihr Backofen der Serie 8 von Bosch regelt dann alles automatisch.

Mehr Informationen unter www.bosch-home.de





KROSSES FLANKSTEAK AUF BUNTEM BLATTSALAT

Für 4 Personen | 25 Minuten Zubereitungszeit

4 Flanksteaks (je ca. 220 g)
8 EL Rapsöl
300 g Blattsalate (z. B. Rucola,
Endivien- oder Feldsalat)
2 säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)
Saft von ½ Zitrone

1 kleines Bund Schnittlauch
150 ml Block House
Salat Dressing Italian
Salz
Block House Steak Pfeffer

1 Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Flanksteaks gut trocken tupfen, rundherum mit etwas Rapsöl bepinseln und bei großer Hitze auf jeder Seite ca. 2 Minuten in der Grillpfanne braten. Steaks anschließend im Backofen ca. 5 Minuten ruhen lassen.

2 Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Die Salate auf die Teller geben. Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Viertel in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

3 Den Salat mit dem Dressing beträufeln. Apfelspalten darauf anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Flanksteaks in dünne Tranchen schneiden. Mit Salz und Steak-Pfeffer bestreuen, auf dem Salat anrichten und servieren.



TIPP VON TOBIAS ARNOLD

Bei einem guten Flanksteak empfehle ich Ihnen, auf eine Marinade zu verzichten. Zu viele Gewürze würden den intensiven Geschmack des mageren Stücks überdecken. Würzen Sie lieber nur mit etwas Salz und Pfeffer.

einfach
perfekt

Frischetresor für optimale Lagerung

VitaFresh pro – hält bis zu 3-mal länger frisch

Mit dem Frischesystem VitaFresh pro bleiben Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. Niedrige Temperaturen zwischen -1°C und +3°C sowie die ideal geregelte Luftfeuchtigkeit erhalten den Geschmack und auch alle wichtigen Nährstoffe wie Vitamine perfekt. Salate bleiben prall und saftig. Lebensmittel wie Fleisch und Fisch werden in der dafür vorgesehenen Schublade perfekt gelagert und halten sich optimal.

Mehr Informationen unter
www.bosch-home.de



Fotos: Anna Gieseler (1) | Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)



STEAK DE LUXE

Aromenspiel – knackiger Salat, fruchtiger Apfel und kräftiger Pfeffer passen perfekt zum würzigen **Flanksteak**!



TIERWOHL ZUKUNFT IM BLICK

Regionale Produkte und Qualität sind gefragter denn je.
BLOCK HOUSE bietet daher auch Rindfleisch aus dem eigenen Rinderaufzuchtprogramm in Deutschland sowie aus nachhaltiger und kontrollierter Weidehaltung in Uruguay an

Aus der Heimat

Naturnahe Tierhaltung und Transparenz sind uns wichtig. Daher haben wir 2014 ein eigenes regionales Rinderaufzuchtprogramm mit Uckerländer Rindern ins Leben gerufen. Aktuell bauen wir auch die Zucht von Angus Rindern auf. Unsere Partnerlandwirte sind in Mecklenburg-Vorpommern und dem angrenzenden Norden Brandenburgs heimisch und züchten die Rinderrassen auf weitläufigen Weideflächen und in großzügigen Ställen. Dies sind Grundvoraussetzungen der strengen Anforderungen von BLOCK HOUSE an die Rinderzucht (mehr Kriterien unten). Und das sieht und schmeckt man: Das Fleisch von Uckerländer Rindern ist zart und saftig, hat eine feine Marmorierung und gilt übrigens als Spezialität.



Holger Aulrich

„Woher die hervorragende Fleischqualität unserer Rinder kommt? Ganz einfach: Wir geben unseren Tieren deutlich mehr Platz, als vom Gesetzgeber vorgeschrieben ist, und sie bekommen zudem unser hochqualitatives, selbst erzeugtes Futter.“

Anforderungskriterien, konsequent umgesetzt

- > **Kurze Wege** Die Transportwege bei der Futtermittelbeschaffung und beim Tiertransport sind kurz.
- > **Viel Zeit** Die Kälber wachsen mindestens 6 Monate bei den Mutterkühen in Weidehaltung auf. Ausgewachsene Rinder werden erst nach 18 bis 27 Monaten geschlachtet.
- > **Naturnahe Aufzucht** Durch die Offenstallhaltung mit viel Platz und Stroh haben die Tiere ein hohes Maß an Bewegungsfreiheit. Es steht ihnen doppelt so viel Platz zur Verfügung wie gesetzlich vorgeschrieben.
- > **Gutes Futter** Gefüttert wird mit natürlichen, gentechnikfreien Futtermitteln aus regionalem Anbau.
- > **Verantwortungsbewusst** Antibiotika dürfen nur in absoluten Notfällen, im Krankheitsfall und ausschließlich durch den behandelnden Tierarzt verabreicht werden.
- > **Wertschöpfung** Unsere Vertragslandwirte werden deutlich über dem Marktniveau vergütet. Das schafft und erhält viele Arbeitsplätze in der Region.



Natürliche Rinderzucht IN URUGUAY

Artgerechte und kontrollierte
Tierhaltung garantieren
Spitzenrindfleisch – das überzeugt
jeden Steak-Liebhaber!

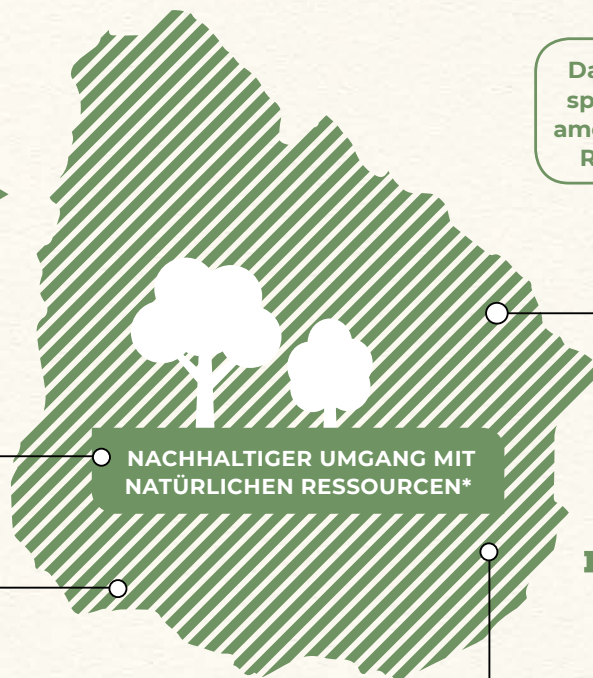


Das kleinste spanisch-
sprachige Land in Süd-
amerika ist stolz auf seine
Rindfleischtradition.

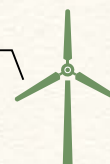


Rinderrassen

Exzellente Qualität
von Angus- und
Hereford-Rindern sowie
Kreuzungen daraus



NACHHALTIGER UMGANG MIT
NATÜRLICHEN RESSOURCEN*



100 %
regenerative
Energie

50 % ZUWACHS DER
WALDFLÄCHE
VON 2004 – 2018*

QUALITÄT

BLOCK HOUSE
Mitarbeiter führen
vor Ort regelmäßig
Kontrollen und
Qualitätsprüfungen
durch

ARTGERECHT

Kontrollierte
Tierhaltung, ohne
den Einsatz von
Wachstumshormonen
und ohne präventive
Gabe von Antibiotika

365
Tage

Die Rinder bewegen
sich ganzjährig auf
den saftigen Weiden
der Pampa

100 %
Grasfütterung



Lückenlose
Qualitätskette sowie
Verarbeitung in
der hauseigenen
BLOCK HOUSE
Fleischerei in Hamburg



SWEET & SALTY BURGER

Für 4 Personen
30 Minuten Zubereitungszeit

1 Zwiebel
4–5 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
1–2 TL Sambal Oelek
125 g Erdnussmus
Salz
1 Tomate
50 g Feldsalat
2 Pck. Block Burger
Regional (TK, aufgetaut)
etwas Block House
Steak Pfeffer
1 Pck. Block House Burger
Brötchen (TK, aufgetaut)
125 ml Block House
American Burger Sauce

1 Für die Erdnuss-Sauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebel zugeben und darin glasig dünsten. Mit 75 ml Wasser ablöschen. Tomatenmark und Sambal Oelek unter Rühren dazugeben. Anschließend das Erdnussmus ebenfalls zugeben, unterrühren und die Masse aufkochen. Mit Salz abschmecken.

2 In der Zwischenzeit die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Den Salat waschen, putzen und trocken schleudern.

3 Übriges Öl (2–3 EL) in einer Pfanne erhitzen. Burger-Pattys darin medium garen und mit Steak-Pfeffer verfeinern.

4 Burger-Brötchen in der Pfanne anrösten oder toasten. Jeweils untere Brötchenhälfte mit Burger-Sauce bestreichen, mit Salat, Tomatenscheibe und Burger-Pattys belegen. Mit der Erdnuss-Sauce bestreichen und die obere Brötchenhälfte darüberlegen.

>Tipp: Für ein exotischeres Aroma 1 Banane schälen, in Scheiben schneiden, in etwas Honig anbraten und dann unter die Erdnuss-Sauce mischen.

einfach
perfekt

Flexibel grillen

Grillplatte – braucht keinen Garten

Steaks, Burger und Gemüse grillen geht auch ohne Kohle! Mit der Grillplatte für die Kochfelder mit FlexInduction können Sie zu jeder Jahreszeit ganz einfach in der Küche grillen. Platte auf zwei zusammengeschaltete Kochzonen stellen und los geht's. Ganz ohne Rauch und mit perfektem Grill- und Geschmacksergebnis. Versprochen!

Mehr Informationen unter www.bosch-home.de



BURGER MIT BACON JAM

Für 4 Personen | 50 Minuten Zubereitungszeit

200 g Bacon (in dünnen Scheiben)
6 Zwiebeln
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
6 EL Rapsöl
Mark von 1 Vanilleschote
75 g Zucker
1 EL Ketchup
3–4 EL Balsamicoessig
1 TL Chiliflocken
40 ml Zuckerrübensirup
1–2 TL Zitronensaft

Salz
1 ½ EL Stärke
2 Pck. Block Burger
Regional (TK, aufgetaut)
4 Scheiben Cheddar
1 Pck. Block House Burger
Brötchen (TK, aufgetaut)
1 Tomate, in Scheiben
125 ml Block House
American Burger Sauce

1 Bacon in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Hälfte der Zwiebeln, die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Chili waschen, ggf. entkernen und würfeln. Bacon in 2 EL heißem Öl in einer Pfanne langsam auslassen. Zwiebel- und Schalottenwürfel zugeben, alles kurz andünsten. Knoblauch, Vanille, Chili, Zucker, Ketchup, Balsamico, Chiliflocken, Zuckerrübensirup, Zitronensaft und etwas Salz in einem Topf aufkochen und 5–10 Minuten köcheln lassen. Bacon-Zwiebel-Mischung zugeben. Stärke mit Wasser anrühren, zufügen und alles 4–5 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen übrige Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln unter Rühren

darin goldbraun schmoren. Übriges Öl (2 EL) in einer Grillpfanne erhitzen und die Burger-Pattys darin bis zum gewünschten Gargrad braten. Dann jeweils eine Scheibe Cheddar auf den heißen Burger-Patty legen und schmelzen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Burger-Brötchen in der Pfanne anrösten oder toasten. Die unteren Brötchenhälften mit der Bacon Jam bestreichen. Die Burger-Pattys darauflegen, mit Schmorzwiebeln, Tomatenscheiben belegen und mit Burger-Sauce bestreichen. Die oberen Brötchenhälften darüberlegen und servieren.

>Tipp: Für noch mehr cremigen Geschmack jeweils 1–2 TL Block House Guacamole auf den Burger-Pattys verteilen.



TIPP VON TOBIAS ARNOLD

**Verwenden Sie
beim Braten von
Fleisch neutrales Öl
mit einem hohen
Rauchpunkt. Rapsöl
oder Butterschmalz
eignet sich dafür
am besten und
sollte erst in die
bereits heiße Pfanne
gegeben werden.**





PROFI-TIPPS VON **TOBIAS ARNOLD**

Unser Leiter der Chef Akademie in Zarrentin ist Küchenmeister und staatlich geprüfter Gastronom. Hier verrät er, worauf es bei der Zubereitung von Fleisch ankommt

1

Nehmen Sie Fleisch 30–60 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank. So gart es schneller und gleichmäßiger. Denn ist das Fleisch zu kalt, verbrennt es Ihnen in der Pfanne, bevor es innen richtig warm geworden ist.

2

Fleisch braucht starke Hitze. Verwenden Sie zum Braten daher eine unbeschichtete Pfanne z. B. aus Gusseisen, einen Bräter oder Grill, denn die garantieren und vertragen hohe Temperaturen. Der PerfectFry Bratsensor von Bosch kontrolliert und reguliert dabei die Temperatur der Pfanne automatisch.

3

Für das gewisse Etwas können Sie Fleisch marinieren. Bestreichen Sie es einige Stunden vorher mit einer Mischung z. B. aus Olivenöl, Knoblauch und Kräutern. Legen Sie das Fleisch in den Kühlschrank. Im VitaFresh Kühlschrank von Bosch wird es optimal gelagert und bleibt zart und aromatisch.

4

Würzen Sie kleine Fleischstücke wie Geschnetzeltes oder Steaks erst nach dem Braten, sonst entzieht das Salz den Stücken zu viel Saft und sie werden zäh. Große Stücke wie Braten können Sie problemlos vor dem Anbraten würzen.

5

Braten Sie große Fleischstücke wie Rinderhüfte und -schulter in der Pfanne nie ganz durch, denn dann werden sie zäh. Geben Sie das Fleisch nach dem Anbraten bei niedriger Temperatur zum Fertigbaren in den Ofen. Der Sensor-Backofen von Bosch mit Braten-thermometer gart Ihren Braten dann perfekt auf den Punkt.

6

Damit es nicht spritzt, wenn Sie das Fleisch in das heiße Fett der Pfanne geben, tupfen Sie es vor dem Braten mit einem Küchenpapier gut trocken.



So gelingen Steaks und
Risotto perfekt – ganz ohne
lästige Gerüche!

einfach
perfekt

Entspannt kochen wie ein Profi!

Mit einzigartigen Sensoren und innovativer Technik

Damit jedes Gericht gelingt und dazu wenig Arbeit macht, ist ein modernes Kochfeld die beste Wahl. Dank der neuen accent line Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug von Bosch gelingt mithilfe der innovativen Sensortechnologie wirklich alles. Der Dunstabzug mit PerfectAir steuert automatisch die passende Abzugsleistung und entfernt im Handumdrehen den Dunst dort, wo er entsteht. Durch die flächenbündige Integration des Dunstabzugs ins Kochfeld können Töpfe und Pfannen flexibel platziert und verschoben werden. Der Kochsensor PerfectCook und der Bratsensor PerfectFry ermöglichen zudem optimale Ergebnisse. Sie sorgen dafür, dass alles auf den Punkt zubereitet wird. Wie von Zauberhand regulieren die Sensoren den Garvorgang, kontrollieren und halten die Temperatur, verhindern ein Überkochen oder Anbrennen.





GESCHMORTES BÜRGERMEISTERSTÜCK IN ROTWEINREDUKTION

Für 4 Personen | 6 Stunden Zubereitungszeit

1 Bürgermeisterstück
(ca. 0,9 kg)
1 Gemüsezwiebel
1 Möhre
1 kleine Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
3 Stiele Thymian
Salz
4 EL Rapsöl

0,75 l Rotwein (Merlot)
1 l Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt
4 Pimentkörner
10–15 Pfefferkörner
2 Gewürznelken
1 Msp. Chilipulver
400 g Bandnudeln
1 EL Stärke

1 Das Fleisch 1–2 Stunden vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. Möhren und Lauch waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln. Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken. Ofen auf 90°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Fleisch salzen und in einer Schmorpfanne mit Deckel von allen Seiten ca. 2 Minuten im Öl anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die Möhren zugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebel und Lauch zugeben und kurz mitbraten. Kräuter und Knoblauch zugeben und unterrühren. Mit Rotwein nach und nach ablöschen, diesen um etwa 90% reduzieren. Danach mit Brühe aufgießen und die Gewürze zugeben. Alles einmal aufkochen.

3 Das Fleisch in den Gewürzfond legen, Schmorpfanne mit Deckel in den vorgeheizten Backofen stellen und das Fleisch für 4,5–5 Stunden schmoren. Mit einer Fleischgabel den Gartest machen. Gleitet das Fleisch von allein von der Gabel, ist es zart. Ansonsten muss die Garzeit noch etwas verlängert werden. Wenn das Fleisch zart ist, vorsichtig aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in Alufolie gewickelt in den ausgeschalteten, noch warmen Ofen legen.

4 Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Fond durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, erneut aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Nudeln sowie der Sauce servieren.



TIPP VON TOBIAS ARNOLD

Wenn Sie keine Fleischgabel haben, machen Sie den Gar-Test einfach mit einem Esslöffel. Drücken Sie mit dem Löffelrücken auf das Fleisch. Tritt kein Fleischsaft mehr aus, ist der Braten fertig.



Kochen wie von Zauberhand

Bosch Assist – die Rezeptsammlung im Backofen

Wann ist der Braten perfekt – nicht zu trocken und schön saftig? Dank der Bosch Assist-Funktion für automatische Ofeneinstellungen brauchen Sie sich darüber keine Gedanken zu machen. Einfach das gewünschte Gericht im Display auswählen, fertig! Der Ofen stellt dann automatisch die ideale Heizart, Temperatur und Dauer ein. Ist das Gericht fertig, schaltet er sich aus.

Mehr Informationen unter www.bosch-home.de



einfach
perfekt

RIB-EYE-STEAK MIT TAPENADE

Für 4 Personen

20 Minuten Zubereitungszeit

1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe
120 g schwarze Oliven
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
60 ml Olivenöl
2 EL Zitronensaft
1 EL Block House Steak Pfeffer
1 Block House Brot Knoblauch
4 Block House Rib-Eye Steaks
2 EL Rapsöl

1 Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Oliven abtropfen lassen und mit der Zitronenschale ebenfalls fein hacken. Petersilie, Knoblauch und Olivenmischung mit Olivenöl, Zitronensaft sowie Steak-Pfeffer verrühren.

2 Das Brot nach Packungsanleitung im Backofen zubereiten. Inzwischen die Rib-Eye-Steaks trocken tupfen und scharf im heißen Rapsöl in einer Grillpfanne für 2–3 Minuten von jeder Seite braten bzw. grillen. Anschließend die Steaks in Alufolie wickeln und 2 Minuten ruhen lassen.

3 Die Kräuter-Oliven-Tapenade über die Steaks geben und sofort mit dem Knoblauch-Brot anrichten und servieren.

einfach
perfekt

Kochen wie ein Profi!

PerfectAir – entfernt lästige Gerüche

Besonders wichtig beim Braten von Steaks: Die neuen Bosch Kochfelder mit integriertem Dunstabzug und innovativer Sensortechnologie beseitigen die Gerüche im Handumdrehen. Denn der Abzug mit PerfectAir steuert automatisch die Abzugleistung, passt sie entsprechend an und entfernt den Dunst dort, wo er entsteht.

Informationen unter www.accentline.de



TIPP VON TOBIAS ARNOLD

Durch das kurze und scharfe Anbraten des zarten Rib-Eye-Steaks entfalten sich herrliche Röstaromen – das Fleisch bleibt dabei schön saftig. Wenn Sie das Steak durchgegart mögen, lassen Sie es etwas länger in der Alufolie.



VON DER WEIDE BIS ZUM TELLER FEINSTES FLEISCH

Ein hoher Qualitätsanspruch ist entscheidend für bestes Rindfleisch. Daher liegt uns von **BLOCK HOUSE** das Tierwohl, gutes Handwerk und allergrößte Sorgfalt bei der gesamten Produktion am Herzen. Überzeugen Sie sich selbst

Im Einklang mit der Natur

Rinder sind Weidetiere. Mit der Weidehaltung berücksichtigen wir zum Wohl der Tiere ihre natürlichen art eigenen Verhaltensweisen. Eine ganzjährige Weidehaltung und Grasfütterung sind jedoch nur in einigen Regionen der Welt wie Uruguay oder Argentinien möglich. Unsere Südamerika-Scouts sind regelmäßig vor Ort unterwegs und überzeugen sich von der artgerechten Rinderhaltung. Dabei werden u. a. Auslauf, Hygiene und Futterangebot strengstens überprüft. In Regionen, wo es aufgrund der Witterung ein mangelndes Futterangebot gibt, wird eine Weidehaltung saisonal von Stallhaltung abgelöst. Gefüttert wird dann mit Grassilage und Kraftfutter.

Von Meisterhand

Eine stressfreie Schlachtung ist für optimale Fleischqualität, aber auch aus ethischen Gründen unabdingbar. Unsere strengen Regeln sind unser Qualitätsgarant: Rinder aus Uruguay und Argentinien werden vor Ort in EU-zertifizierten Schlachtbetrieben geschlachtet, die höchsten Anforderungen gerecht werden. Den Prozess begutachten und kontrollieren wir regelmäßig mit eigenen Mitarbeitern vor Ort. Der Zuschnitt der Stücke, der viel Spezialwissen und Handwerk voraussetzt, wird ausschließlich von den Mitarbeitern der BLOCK HOUSE Fleischerei in Hamburg durchgeführt.

Perfekt veredelt

Für das typische Aroma und die Zartheit des Fleisches sorgt die Reifung, die nach der Schlachtung einsetzt. Zunächst wird das Glykogen in den Muskeln zu Milchsäure abgebaut. Der pH-Wert im Fleisch sinkt und es entwickeln sich verschiedene Geschmacks-

komponenten. In der zweiten Reifephase lösen Enzyme die Muskelfaserstrukturen auf und sorgen so für die Zartheit des Fleisches. Gleichzeitig werden Aminosäuren freigesetzt, sodass sich das typische Fleischaroma entfalten kann. Diese Reifezeit hängt von Alter, Geschlecht, Qualität und vom Teilstück des Rindes ab. Im BLOCK HOUSE Reifelager reift das Rindfleisch über einen genau definierten Zeitraum im eigenen Reiferaum, bevor es zu schmackhaften Steaks wird. Es gibt zwei Möglichkeiten der Reifung: die übliche Nassreifung im Vakuum und die spezielle Trockenreifung „Dry Aged“, bei der durch den Feuchtigkeitsverlust und die Oxidation der Fettsäuren ein kräftiger, nussiger Geschmack entsteht.



TIPP VON TOBIAS ARNOLD

Mit dem Frischesystem VitaFresh pro von Bosch können Sie Steaks & Co. bei idealer Luftfeuchtigkeit optimal aufbewahren.





GENUSS AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Freuen Sie sich auf zarte Steaks, knackfrische Salate, ofenfrisches BLOCK HOUSE Brot und original Baked Potatoes mit Sour Cream.

42 x in Deutschland | 11 x in Europa | www.block-house.de
Täglich geöffnet von 11:30 Uhr bis Mitternacht, sonntags bis 23:00 Uhr

Genial kombiniert. Perfekt integriert.



BOSCH

Technik fürs Leben

Unsere neuen Sensor-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug vereinen die besten Technologien unserer Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben in einem Gerät. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter: **www.accentline.de**

