

PETITE TENDER

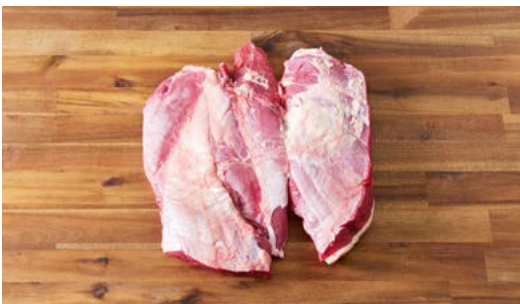
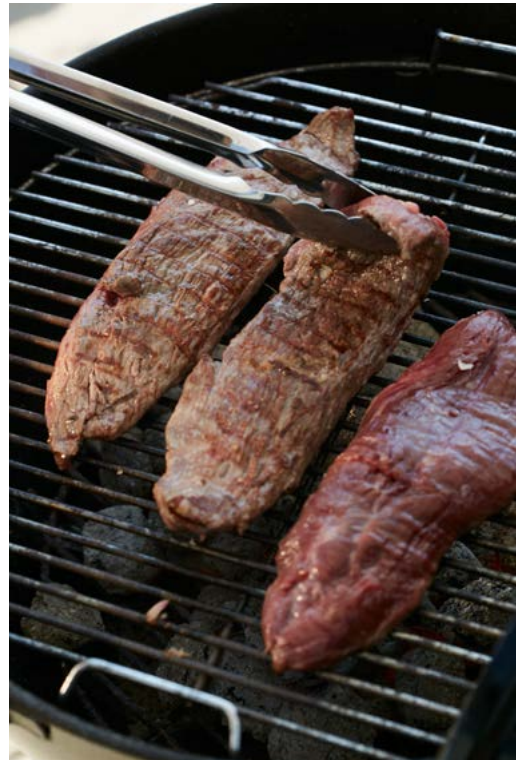
ZUTATEN

Petite Tender
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Petite Tender mit Fleur de Sel würzen und auf dem Holzkohlegrill kurzbraten. Ruhen lassen und vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Rezept von Marion Michels



PETITE TENDER

Ob Petite oder auch nur Petit, der «zierliche» Tender ist ein äusserst vielseitiges Stück, welches zu schade ist, um als Ragout geschnitten zu werden.

PRO TIER VERFÜGBAR

0,7 bis 1,0 kg

LAGERUNG

3 bis 4 Wochen

