

Filetkotelett Porterhouse Buntess Schwein 500 g TK

Von unserem Partner Kalieber aus Lastrup:

Filetkotelett Porterhouse Buntess Schwein 500 g.

Das Porterhouse Steak vom Buntess Bentheimer Schwein wird wie beim Rind mit dem typischen T-Knochen aus dem Rücken geschnitten. Dieser teilt den Steak-Cut in klassisches Kotelett auf der einen und in zartes Filet auf der anderen Seite. Dieser Knochen ist es auch, der dem Filetkotelett beim Garen zu noch mehr Aroma und Saftigkeit verhilft. Eine Fettschicht am Fleisch wirkt ebenfalls als Geschmacksträger – und die ist beim Buntess Bentheimer Schwein besonders geschmacksgebend.

Unsere Empfehlung:

Bei hoher Hitze scharf anbraten und anschließend bei maximal 100°C im Backofen garziehen oder erst langsam bei indirekter Hitze und zum Schluss kurz auf der direkten Grillzone grillen - der Hammer! Um den Eigengeschmack des Filetkoteletts vom Buntess Bentheimer Schwein nicht zu überdecken, wird erst hinterher mit frischem Pfeffer und grobem Salz verfeinert.

Hinweis:

Die Ware ist bei Abgang tiefgekühlt und kann leicht angetaut bei Ihnen ankommen.

Die angegebene Menge entspricht 1 Filetkotelett min. 500 g.

Hersteller: Kalieber GmbH

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Zutaten

100 % Schweinefleisch