

ZUBEREITUNG „PATTY“

Vorbereitung: Patty aus der Verpackung nehmen und auf beiden Seiten den spitzen Rand mit dem Finger abrunden bzw. glätten, damit das Patty beim Anbraten nicht einreißt.



PFANNE:

Neutrales Öl in der Pfanne erhitzen, das Patty salzen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa 2-3 Minuten anbraten bzw. verkrusten, dann ...

MÖGLICHKEIT 1: Hitze reduzieren und das Patty in der Pfanne etwa 8 Minuten fertigbraten (Garstufe medium – Kerntemperatur 55-56°C), ab und zu wenden.

MÖGLICHKEIT 2: im vorgeheizten Backrohr bei 120°C auf dem Rost etwa 10-12 Minuten fertiggraren (Garstufe medium – Kerntemperatur 55-56°C).

GRILLER: Das Patty mit etwas neutralem Öl bestreichen und auf dem Grillrost bei direkter Hitze (über der Glut) auf beiden Seiten etwa 2-3 Minuten angrillen bzw. verkrusten. Dann das Patty bei indirekter Hitze etwa 8-10 Minuten fertiggrillen (Garstufe medium – Kerntemperatur 55-56°C).

Tip: Verwendung von Fleischthermometer für die exakte Messung der Kerntemperatur.