



## NEW-MEAT\* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

# REDEFINE BEEF FLANK



### ALLGEMEINE LEITLINIEN

#### Verzehr:

- Das Produkt nur durchgegart verzehren, zum Beispiel nach der hier vorgeschlagenen Zubereitungsmethode.
- Niemals roh verzehren.

#### Auftauen/Gefrieren:

- Die gewünschte Menge vor der Zubereitung 8 Stunden im Kühlschrank auftauen.
- Aufgetaute Produkte dürfen vor der Zubereitung höchstens 48 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.
- Nach dem Auftauen: NICHT WIEDER EINFRIEREN.

#### Haltbarkeit/Lagerung:

- Gefroren bei einer Lagerung von (-18°C) oder kälter aufzubewahren.

#### Servieren

- Das Produkt möglichst heiß servieren. So schmeckt es am besten.

#### Hinweis

- Aktuelle und umfassende Produktinformationen, einschließlich Zutaten und Allergene, befinden sich auf der Verpackung.

### ZUBEREITUNG



#### IN EINER SAUTÉ-/BRATPFANNE ODER AUF DEM GRILL

1. Das Redefine Beef Flank quer zur Faser in Scheiben von jeweils ca. 3 cm Dicke schneiden.
2. Die Scheiben in einer großzügig gefetteten Sauté-/Bratpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer bis hoher Hitze 4 Minuten auf jeder Seite scharf anbraten.
3. Das Produkt ist vollständig gegart, sobald die Kerntemperatur 72°C erreicht hat.
4. Aus der Pfanne bzw. vom Grill nehmen und jedes Stück entlang der Faser in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
5. Wir empfehlen, das Produkt vor dem Servieren mit grobem Salz, gemörsertem schwarzem Pfeffer und Olivenöl zu würzen. Heiß servieren.



\* Die Produkte von Redefine Meat Ltd. werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Sie sind frei von GVO und jeglichen Bestandteilen tierischen Ursprungs.



## SERVIERVORSCHLÄGE



Redefine Lamb Flank-Schashlik



Redefine Beef Flank Sandwich mit „Rinderbrust“



Redefine Beef Flank, sautierter König der Waldpilze, Portobello-Soße

Lass dich auch von unserer [Rezeptseite](#) inspirieren! Und vergiss nicht, deine Kreationen in sozialen Medien zu teilen: [@redefinemeat](#)

## TIPPS

- Dieses Produkt schmeckt am besten mit einer leckeren Soße. Rezeptideen findest du auf unserer Website.
- Wende das Flank regelmäßig, damit es gleichmäßig gart und schön saftig wird.
- Dein Flank bräunt zu schnell? Reduziere die Hitze und gare es unter häufigem Wenden vollends durch.
- Vor der Zubereitung das Redefine-Produkt quer zur Faser in Stücke von jeweils ca. 3 cm Dicke schneiden. Nach dem Anbraten jedes Stück entlang der Faser in 1-1½ cm dicke Scheiben schneiden (ergibt ca. 5 Scheiben).
- Für geschnetzeltes Flank das Flank zunächst am Stück anbraten und dann mit der Hand oder einer Gabel zerkleinern. Das geschnetzelte Produkt in der gewünschten Soße weitere 10–15 Minuten garen.
- Denk daran: Erfolg in der Küche ist, um es mit den Worten von Thomas Edison zu sagen, „1% Inspiration, und 99% Transpiration“. Sei kreativ!

## INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN



New-Meat Flankeneak, Kürbis, Salbei



Flank Steak Tataki Style



Leafbar's Signature Cut

Noch Fragen? Wende dich an deine Kontaktperson im REDEFINE MEAT™-Vertrieb oder schreibe uns: [partners@redefinemeat.com](mailto:partners@redefinemeat.com)



Video ansehen:  
SO WIRD'S GEMACHT?  
[www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)

