

Wissenswertes: vita Rapsöl

Das Brändle vita Rapsöl ist geruchs- und geschmacksneutral und bringt den Eigengeschmack Ihrer zubereiteten Speisen voll zur Geltung. Es ist erhitzbar bis 210°C. Feines Rapsöl eignet sich optimal auch für den Einsatz bei hohen Temperaturen. Es verleiht Ihren Speisen nicht nur eine besondere Note, sondern sorgt gleichzeitig für eine gesunde und ausgewogene Ernährung.

Geeignet für: Alle Salate, Dips, Marinaden, zum Dünsten, Braten, Backen und Kochen.
Geeignet für **Babynahrung**.

Weitere Infos rund um unsere Öle sowie mehr Rezepte finden Sie unter www.braendle.de

P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · www.braendle.de



Rezept mit vita Rapsöl
Steak mit Aroma-Kirschtomaten

Rezept mit vita Rapsöl

Steak mit Aroma-Kirschtomaten



Zutaten

Rezept für 4 Personen:

- 4 250 g Entrecote-Steaks
- 180 ml Brändle vita-Rapsöl
- 3 EL Café-de-Paris-Würzmischung
Salz, Pfeffer
- 1 Chilischote
- 1 Spritzer Tabasco
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rispen Kirschtomaten
- 1 EL Honig
- 2 EL Weißweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Salbei
- 1 TL Fenchelsaat

Zubereitung

1. Aus 150 ml Rapsöl, Café-de-Paris-Würzmischung, Salz, Pfeffer, der gehackten Chilischote und dem gehackten Knoblauch und dem Tabasco eine Marinade anrühren und die Steaks darin mindestens 3 Stunden einlegen. Danach den Grill oder eine Grillpfanne vorheizen und die Steaks bis zur gewünschten Garstufe grillen.
2. In einem kleinen Topf 30 ml Rapsöl erhitzen, die Kirschtomatenrispen mit der Schere in kleinere Rispen zerteilen und in das Öl geben. Sobald alle Tomaten aufgeplatzt sind, Hitze reduzieren und mit Honig und Essig ablöschen, Gewürze und Kräuter zugeben, gut durchschwenken. Deckel aufsetzen und bis zum Servieren ziehen lassen.

