



KOBE BEEF AUSTRIA®
GERHARD ZADROBILEK



Rudolf Leimberger

Zubereitungstipps

von **Rudolf Leimberger**

Sous-Chef Wirtshaus Oliver



3012 wolfsgraben

hauptstrasse 3

www.wirtshausoliver.at

Kobe Beiried und Kobe Rib Eye

schneiden auf ca. 180 – 200 gramm

ca. 1 cm dick

Pfanne mit Rapsöl erhitzen, sehr heiß (bis zur Rauchentwicklung)

auf jeder Seite ca. 1 Minute braten



Kobe Tafelspitz

den Tafelspitz würzen und rundherum anbraten

vakuumieren

bei 63° C Wassertemperatur 6 Stunden garen