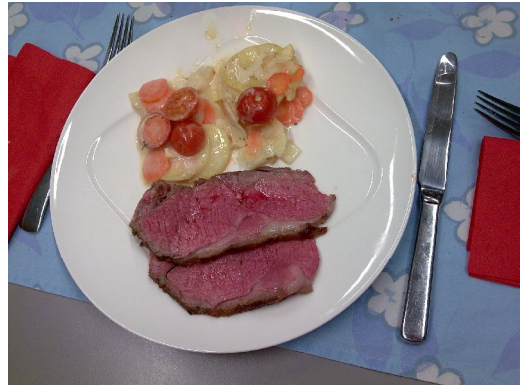


# Plinio's Angus-Beef-Entrecôte

## Zubereitung:

Das Fett leicht einschneiden  
Das Entrecôte mit Senf bestreichen, von  
allen Seiten scharf anbraten  
den Ofen auf 80 Grad vorheizen  
Das Entrecôte 1 ½ bis 2 Stunden schmoren  
lassen  
Am Schluss das Entrecôte noch einmal von  
allen Seiten kurz braten  
Aufschneiden  
Servieren



Metzger Plinio von Samedan hat mir dieses Rezept mitgegeben. Und so einfach  
es tönt: es ist eine Wucht