

## **VORWÄRTS ODER RÜCKWÄRTS GAREN**

An dieser Stelle möchte ich das immer wiederkehrende Thema „Rückwärts oder Vorwärts zubereiten?“ ansprechen. Nur so viel, aus unserer Sicht hat es geschmacklich auf unser Fleisch keinen Einfluss. Es ist jedem seine eigene Philosophie wie ich es machen will. Ob zuerst scharf anbraten bzw. branden und anschließend gar ziehen (Vorwärts) oder eben anders herum, also erst auf etwas unter die Kerntemperatur gar ziehen und dann branden (Rückwärts), probiert es einfach aus. Jedoch gibt es neben dem Geschmack aus unserer Sicht dennoch einen kleinen Unterschied. Rückwärts zubereitet kommt das Edelstück gefühlt etwas wärmer auf das Brett als umgekehrt.