

# Was bedeutet Dry-Aging?

## Warum heißt es Trockenreifung?

Da das Fleisch beim Dry Aging an der Luft hängt, kann austretende Flüssigkeit verdampfen. Das Fleisch reift also trocken.

Beim Nassreifen wird das Fleisch im Vakuumbbeutel verzehrfertig gereift. Die Flüssigkeit kann nicht austreten, das Fleisch reift im eigenen Saft. Beide Techniken haben ihre Vor- und Nachteile.

**Beim Aroma punktet aber (fast immer) das Dry Aged Beef.**

## Dry Aged – kurz erklärt:

Für das Dry Aged Verfahren eignet sich besonders Fleisch von Weidetieren bei uns also Hohenloher Weiderind und Schwäbisch-hällisches Weideschwein.

Rindfleisch hat die längste Reifezeit und ist resistenter gegen Keime. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehangen und so genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert. Unser Rindfleisch wird mindestens 4 und bis zu 8 Wochen abgehangen. Wir reifen ausschließlich Färse, das sind weibliche Tiere die noch nicht gekalbt haben, weil es besonders zart und aromatisch ist. Weideschwein reift erheblich kürzer doch mindestens 2 Wochen.

Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu **40 Prozent** erklären, warum Dry Aged so teuer ist.

**Das Fleisch zuhause richtig behandeln:** Es ist wichtig, dass Sie das trockengereifte Produkt zu Hause richtig behandeln: Vor dem Braten sollten die Steaks unbedingt ein bis zwei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen. **Mindestens zwei Finger hoch sollten die Rindersteaks schon sein, denn ein dünner Lappen ist schnell totgebraten.** Bei der Erhitzung in einer Eisen- oder Edelstahlpfanne sollte man Butterschmalz verwenden. Das Rindfleisch bei hoher Hitze von jeder Seite eine Minute anbraten, es sollte dann eine rehbraune Kruste haben. Unmittelbar nach dem Herausnehmen in leicht schäumende Butter legen und damit übergießen. das gibt der Kruste den letzten Kick. Nach dem Anbraten sollte das Steak noch für etwa fünf bis zehn Minuten in den Ofen bei 120 Grad Ober-/Unterhitze. Vor dem Servieren, dass Dry Aged Steak bitte noch fünf Minuten ruhen lassen.

Wir empfehlen, das Fleisch zunächst gar nicht zu würzen. Zunächst pur probieren, um den natürlichen und ganz eigenen Geschmack zur Geltung kommen zu lassen und bei Bedarf allenfalls etwas Steinsalz...

++ Für die Kotelett von der Weidewutz dryaged haben wir eine extra Anleitung +++

➔ *Aktuell verfügbare Cuts erfahren Sie gerne auf Anfrage (Telefon, Whatsapp, E-Mail).*