

„Vogelsberger Deckelchen“

Eine wunderbare Rindfleischspezialität ist das „Vogelsberger Deckelchen“.

Es ist so zart wie Filet und hat sehr intensives, wunderbares Rindfleischaroma und viel Geschmack. Es befindet sich auf dem letzten Teil des Roastbeefs zu Hochrücken hin.

Es liegt flach, auf den letzten 25-30 cm des Roastbeefs und wird meist schon vom Metzger beim Roastbeef ausbeinen abgetrennt.

Es hat unterhalb und obenauf dünne Sehnen welche man entfernen muss. So entsteht ein sehr gut marmoriertes Stück Fleisch zum Kurzbraten. Jedes Tier hat nur zwei Stück, somit hochwertig und Wertvoll.

Es wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butterschmalz auf jeder Seite ca. 2-4 Minuten, je nach Dicke gebraten. Auch zum Grillen geeignet. Nun warm halten und vor dem servieren noch einmal kurz von beiden Seiten in die Pfanne oder auf den Grill und in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, servieren.

Es schmeckt sehr zart und saftig und sollte rosa bis englisch gebraten werden. Man kann es mit allen Zutaten die zu Rindfleisch passen servieren. Auch mit Spargel und neuen Kartoffeln ein sehr hochwertiger Genuss.

Vogelsberger Deckelchen vom Grill

für 2-4 Personen

mit frischem Spargel, neuen Kartoffeln und brauner Butter

V.B.-Deckelchen ca. 200-400 g schwer vom Metzger vorbereitet und entsehnt mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2-3 Minuten von jeder Seite grillen.

1 kg frischen Deutschen Spargel geschält in kochendes gesalzenes Wasser geben und den Topf zur Seite stellen und den Spargel ca. 10 Min. ziehen lassen.

800 g neue Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 15 Min. kochen lassen.

150 g Butter im Topf erwärmen, die Molke entfernen und die geklärte Butter im Topf leicht bräunen lassen.

Zum servieren das Vogelsberger Deckelchen nach kurzem ruhen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Spargel ,den neuen Kartoffeln und der braunen Butter anrichten.

