

Tafelspitz vom Black Angus

Das Fleisch findet Ihr hier:

<http://www.metzgerei-graenitz.de>

<https://www.metzgerei-graenitz.de/onlineshop-produkte/fleisch/black-angus-rind/439/prime-auslese-tafelspitz-vom-black-angus-wet-aged-picanha-top-butt-cap>

<https://www.metzgerei-graenitz.de/tafelspitz-wagyu-rind,picanha,-top-butt-cap,-dry-aged>

Rezept:

- 3,400Kg Tafelspitz (vom Black Angus)

- 1,0 kg Wurzelgemüse

- Salz, Pfeffer

Lorbeer, Wacholderbeeren, Pimentkörner

- 1,4 l lieblicher Rotwein

- 1,5 l Rinderbrühe (vom Black Angus)

- 0,5 l passierte Tomaten

- 2 EL Senf

Kamera:

I phone 11 Pro Max

Mikrofon:

Saramonic Blink 500

Schnittprogramm:

Final Cut Pro