



STEAKHAUS WASSERTURM DRY AGED

...das beste Steakfleisch der Welt!

Dry Aged

Rohgewicht 300g 35,00 €

Zu Ihrem Dry Aged Steak steht Ihnen ein Beilagensalat & eine Beilage zur Auswahl.



Lange Zeit in Deutschland in Vergessenheit geraten, haben wir es für Sie wiederentdeckt – Dry Aging - die Trockenreifung liefert die besten Steaks der Welt.

In unserem speziellen Reifeschrank reift individuell ausgewähltes, deutsches Angus Beef über Wochen zum Steakhaus Wasserturm Dry Aged. Mit seinem unvergleichlichem Aroma, ganz besonderer Zartheit und dem begehrten nussigen Geschmack.

Bestellen Sie Ihr Dry Aged Steak vor um sich Ihr Stück vom stets geringen Bestand zu sichern.

Wer hat's erfunden?

Die Technik der Trockenreifung an sich ist schon uralte: Von Amerikas Ureinwohnern wurde Fleisch in der Sonne getrocknet und so schon lange vor der Erfindung der Kühlschränke haltbar gemacht. Aber auch deutsche Metzger ließen bis in die Fünfziger Jahre hinein das Fleisch am Knochen reifen. Erst mit der Erfindung der Vakuumverpackung setzte das Wet-Aging ein und Fleisch ließ sich mit weniger Aufwand in einer Vakuumverpackung, feucht und gut genießbar reifen. Mit der Trockenreifung war es erst einmal vorbei.

Die Dry Aged Renaissance

Aufgrund des besonderen Geschmacks trockenreifer Steaks kam in den vergangenen Jahren in Gourmet Kreisen die Technik des Dry Agings vermehrt wieder auf und wurde perfektioniert. Bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden im speziellen Reifeschrank die direkt nach der Schlachtung erstarrten Verbindungen zwischen den Muskelproteinen im Wochenlangen Trockenreifungsprozess gespalten. So wird das Fleisch schließlich mürbe und zart, bleibt saftig und bekommt zudem einen nussigen Geschmack. Ist der gewünschte Reifezustand erreicht, werden die ausgewählten Stücke in einzelne Schnitte zerlegt und die äußere Schicht entfernt. Anschließend werden sie in gewohnter Steakhaus Wasserturm Qualität für Sie zubereitet.

Unsere Empfehlung

Um den intensiven Geschmack zu erhalten, genießen Sie Ihr Steakhaus Wasserturm Dry Aged Steak ganz einfach mit Salz.