

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



KACHELFLEISCH

Diese kleine Muskelpartie aus dem Schweineschinken ist butterzart und saftig wie ein Filet, dabei aber mit mehr Fett durchsetzt und daher deutlicher im Geschmack.

UNSERE EMPFEHLUNG

Dieser Zuschnitt ist etwas Besonderes. Nicht nur aromatisch, sondern butterzart ist dieses dünne Stück Fleisch. Hier gilt, dieses gar nicht lange auf den heißen Grill zu legen.

Das Fleisch wird mit Salzflöcken gewürzt und sofort auf den heißen Grill (über 250 °C) gelegt. Von beiden Seiten wird es nur kurz knusprig angegrillt. Maximal anderthalb Minuten von jeder Seite.

Gegessen wird Kachelfleisch traditionell auf einem Burger. Hierzu kann man sich seinen Lieblingssalat machen.

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr

Es ist aber auch für sich allein eine Delikatesse.