

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Kalbshohrücken am Stück (Niedertemperatur) (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 15 Min.

Braten in Ofen: ca. 2 Stunden.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

800g	Kalbshohrücken am Stück
	Thymian
	Knoblauch, gehackt
2 St.	Lorbeerblätter
25g	Köferlis Haus Gewürzmischung für Fleisch
	Salz, Pfeffer
50g	Butter
2 EL	VitaÖl

Zubereitung

1. Kalbshohrücken eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Bratpfanne mit dem Vitaöl erhitzen. Sobald die Pfanne heiss ist, Kalbshohrücken rundum goldbraun anbraten.
3. Fleisch herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, Lorbeerblätter, Thymian und Butter auf das Fleisch legen.
4. Im Ofen bei 90°C braten bis die Kerntemperatur von 60°C erreicht ist.
5. Fleisch aus dem Ofen nehmen und in gewünschte Tranchen schneiden.

Zusatzinformationen

- Der Kalbshohrücken eignet sich gut für ein Essen mit Gästen, kann problemlos warmgehalten werden und bleibt dabei saftig.