

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Rindshohrücken Swiss Prémium Beef am Stück (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 10 Min.

Braten im Ofen: ca. 1 St.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

700 g. Rindshohrücken am Stück vom Swiss Prémium Beef
50g Rapsöl VitaÖl
grober schwarzer Pfeffer, Meersalz
frischer Rosmarin

Zubereitung

1. Rindshohrücken eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Braten mit Salz und Pfeffer würzen, mit VitaÖl von allen Seiten anbraten.
3. Rosmarin darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 60 Minuten, bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C garen.
4. Braten aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und nach Bedarf mit etwas Meersalz würzen.
5. Dazu passen eine feine Chimichurri-Sauce und jede Art von Kartoffeln.

Zusatzinformationen

- Unser Swiss Prémium Rindshohrücken ist am Knochen gereift und dadurch wunderbar zart und aromatisch.

Kerntemperaturen Rind

Bleu	Saignant	À point	Bien cuit
47–49 °C	55–57 °C	59–61 °C	71–73 °C