

Rindshohrückenbraten Rezept

1.2kg Rindshohrücken (Ribeye)

Marinade:

- 2 EL Senf
- 2 EL Fleisch-Gewürz (Eigene Mischung oder gekauft)
- 2 EL Öl (ich nehme Grapeseedoel)

zum Braten:

0.5 Lt Saucenfond

0.5 Lt guten Rotwein

- 1 Rüebli in groben Streifen
- 1 Zwiebel halbiert
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken

Zubereitung:

- Braten ca 3 – 4 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
Mit der (gemischten) Marinade einstreichen und ruhen lassen
- Backofen auf 180 grad vorheizen
- Hohrücken von allen Seiten im Bräter gut anbraten
- Mit Rotwein ablöschen, wenn es köchelt die anderen Zutaten begeben

Regelmässig, ca alle 20 Minuten übergiesen (oder/und drehen)

Braten bis Kerntemperatur 49-50 grad hat, Braten herausnehmen und in Silberfolie ruhen lassen
bis die Kerntemperatur 54% erreicht,

In der Zwischenzeit Beilagen zubereiten und die Sauce nach Belieben abschmecken

Fleisch Tranchieren und sofort servieren