HOHRÜCKEN AM STÜCK

Rezept: Dieter Kuhn, Foto: Louis Dreyer

AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**30 Min.**	**ganzjährig**	**international**

KURZ VORGESTELLT

Die edlen Teile vom Rind sind teuer und garantieren kein sicheres Gelingen. Unser Tipp: Ein fein durchzogener Rindshohrücken für die ganze Tischrunde gelingt fast immer.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Rindshohrücken	2 EL	Bratbutter
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ein hitzebeständiges Serviergeschirr in den Ofen geben und auf 150° C vorheizen.
2. Den Hohrücken würzen und im Bratbutter rundum gut anbraten. Auf das vorgewärmte Geschirr legen. Nach Belieben mit etwas Senf einpinseln.
3. Im Ofen gut eine Stunde garen, bis eine Kerntemperatur von 62-65° C erreicht ist. Der Braten kann bei 60° C bis zu einer Stunde warm gehalten werden.
4. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

TIPP: Sauce béarnaise dazu servieren.