

Rindshohrücken mit Whisky und grobem Pfeffer

Zubereiten: ca. 20 Min. / Marinieren ca. 12 Min.
Niedertemperaturgaren: ca. 3,5 Std.
Für 10 Personen

Zutaten

- 1,8 kg Hohrücken vom Schweizer Rind
- 2 dl Whisky
- 1 EL grob zerstoßener Pfeffer
- 2 Stauden Stangensellerie
- 750 g braune Champignons
- 1 EL Bratbutter
- Salz
- 1-2 TL Zitronensaft



heimisch
The logo for 'heimisch' consists of the word 'heimisch' in a bold, black, sans-serif font. Below the text is a stylized graphic element: a small Swiss flag (a red square with a white cross) on the left, connected by a thin orange line to a golden wheat stalk on the right.

Mehr Infos zum Projekt unter
www.heimisch-zh.ch

Zubereitung

1. Rindshohrücken mit Whisky und Pfeffer einreiben und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Sellerie putzen und in Streifen schneiden, Champignons je nach Grösse vierteln oder halbieren.
3. Rindshohrücken ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und den Rindshohrücken darin von allen Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Das vorbereitete Gemüse in eine vorgewärmte flache Ofenform geben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Rindshohrücken darauf legen und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad ca. 3 bis 3,5 Stunden garen. Die Kerntemperatur sollte 55 bis 60 Grad erreichen.
4. Rindshohrücken salzen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren.

Beilagen

Dazu passen Bandnudeln.

So köstlich!

Projektpartner:



GUT, GIBT'S DIE
SCHWEIZER BAUERN.
www.landwirtschaft.ch

