

Rindshuftbraten mit Kräuterbutter



Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Niedergaren: ca. 2½ Std.

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

800 g Rindshuft

1 EL Bratbutter
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

80 g gesalzene Butter, weich
1 EL grobkörniger Senf
1 Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
2 EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, ofenfeste Platte und Teller vorwärmen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, bei mittlerer Hitze rundum ca. 5 Min. anbraten. Fleisch herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.
3. **Niedergaren:** ca. 2 ½ Std. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Die Kerntemperatur soll ca. 55 Grad betragen.
4. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren. Senf, Zitronenschale und Kräuter daruntermischen, bis zum Servieren kühl stellen.
5. Fleisch quer zur Faser in Tranchen schneiden, Butter zum Fleisch servieren.

Betty Bossi Tipp: Der Braten kann im Ofen bei 60 Grad ca. 30 Min warmgehalten werden.

Miele Tipp: Der Braten lässt sich sehr gut in der Miele Wärmeschublade niedergaren.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch