

Chefkoch Meister Ratatouille empfiehlt:

# Grillierter Rindshuftbraten

unsplash

mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochtipp](https://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Rindshuft mit Küchenschnur binden
- Rosmarin fein hacken, Knoblauch ebenfalls fein hacken
- Whiskey mit Honig, Knoblauch, Rosmarin und Senf verrühren
- Die Marinade zur Rindshuft geben und zugedeckt einen Tag ziehen lassen
- Für die Sauce den Grill auf 180°C vorheizen
- Peperoni vierteln und das Kerngehäuse entfernen
- Die Peperoni vierteln mit der Hautseite nach unten auf dem Grill grillieren, bis sie weich sind
- Die Peperoni abkühlen lassen und die Haut entfernen
- Die Peperoni mit dem Paprikapulver, Tabasco, Crème Fraîche und dem Honig fein pürieren, mit Salz abschmecken

## Zutaten

- 800g Rindshuft
- 3g Rosmarin
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 DL Whiskey
- 2 EL Honig
- 1 EL Djionsenf
- 2 Stk. Peperoni, rot
- 1 EL Paprika Edelsüss
- 1 TL Tabasco
- 180g Crème fraîche
- 1 TL Honig
- Salz

- Das Fleisch aus der Marinade herausnehmen und die Marinade etwas abstreifen
- Die übrige Marinade in eine Pfanne geben auf etwa 3 Esslöffel einkochen lassen, danach durch ein feines Sieb passieren
- Das Fleisch salzen und im Grill bei 180°C grillieren (ca. 30 min)
- Bei einer Kerntemperatur von 48°C, die Rindshuft mit der eingekochten Marinade bestreichen und weiter grillieren bis die Rindshuft eine Kerntemperatur von 52°C erreicht hat, danach in Alufolie einpacken und 5-10 min. ruhen lassen
- Das Fleisch in dünne Tranchen schneiden und mit der Sauce separat servieren-