

Rinderbraten Tafelspitz

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Fleisch, Fisch, Eier	Vorbereitung	10 Minuten
Schweiz	Kochzeit	2,5 Stunden
	Menge für	

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	1.5	Kilogramm	Rinderbraten Tafelspitz
2	0.5	Deziliter	Olivenöl
3	1	Bund	Rosmarin frisch

Anleitung Zubereitung

1	Reichlich Rosmarin in einer feuerfesten Schale auf den Boden legen
2	Fleisch etwas mit Olivenöl einreiben und mit der Fettseite nach oben auf den Rosmarin legen
3	Fleisch bei ca. 80 Grad 1 1/2 Stunden im Ofen (Programm Heissluft mit Beschwaden) garen lassen
4	Aus dem Ofen nehmen, etwas salzen und auf einem Holzkohlenfeuertglut für ca 15. Minuten fertig garen.



Links Tafelspitz, rechts Wildschweinbraten