Whisky Rinderhuft Braten vom Grill

- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });

Tolles Rezept für aromatischen **Whisky Rinderhuft Braten vom Grill**!

Auf dem Grill wird der Rinderhuft Braten schonend gegart und ja: Das geht auch **mit einer gut abgehangenen Rinderhuft**. Es muss ja nicht immer Filet sein. Außerdem ist es doch schön, wenn alle Teile eines Tieres Verwendung in der heimischen Küche finden.
Gut mariniert und **bei mäßiger Hitze** kommt dieser herzhafte Braten auf den Grill. Etwas Geduld sollte man mitbringen, dann wird der Rinderbraten auch schön zart. Eine tolle Alternative zum Filet, weil es Abwechslung ins Grillfest bringt – garantiert eine Überraschung für Ihre Gäste!

Bei GekonntGekocht finden Sie viele weitere tolle Grillrezepte, Zubereitungen für Fleisch und Fisch, vegetarisches Grill-Gemüse und erfrischende, bunte Salate!

Zutaten

- 800 g Rinderhuft, küchenfertig pariert 1 Tl Honig Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 6 Zweige Rosmarin, gezupft, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1–2 rote Peperoni, entkernt, gewürfelt
- 75 g durchwachsener Speck, in dünnen Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- ½ Bündchen frischer Schnittlauch/Röllchen
- 100 ml Whisky
- 2 El Honig
- 1 guter El Senf
- 1 El Rosenpaprika
- Pfefferkörner schwarz, zerstoßen

Zubereitungsart

Schritt1

Den gehackten Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch, Whisky und Honig verrühren, das Fleisch damit ein streichen, über Nacht in einem Plastikbeutel verschlossen marinieren.

Schritt2

Heraus nehmen und waagerecht in einem Dreierschnitt aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Aufklappen und zwischen 2 Klarsichtfolien sanft plattieren um eine möglichst große Fläche zu erhalten. Auslegen salzen, pfeffern und dünn mit Senf einstreichen,.

Schritt3

Mit Zwiebel – Knoblauch – und Peperoni Würfelchen und Schnittlauch bestreuen. Darüber dicht an dicht die Speckscheiben legen. Einrollen äußerlich würzen und mit Küchengarn binden. Mit der restlichen Marinade einstreichen und für ca. 30 – 45 min. bei mäßiger Hitze auf den Grill legen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 ° C hat. Dann in dünne Tranchen schneiden und anrichten.

Whisky Rinderhuft Braten vom Grill: Rind ist In

Rindfleisch ist ein alter Klassiker für den Grill. Da auch immer mehr die US-amerikanische Küche mit ihrer Grill-Barbecue-Kultur herüberschwappt, sind auch andere Rinder-Teilstücke immer beliebter. Im Supermarkt gehören Flanksteaks und Rib-Eye Steaks mittlerweile schon zum Standartrepertoire.

Kenner sprechen von Irish-Beef „Black Angus“, Wagyu und Koberind. American Beef und ausgefallene, exotische Rindersorten – wie die in Japan beheimateten Wagyu-Rinder – sind in Mode. Das moderne Grillen heißt BBQ – Barbecue. Immer mehr Grill-Liebhaber haben einen Smoker, damit die american Spareribs mit toller Rub (Gewürzmischung) auch original amerikanisch schmecken.

Dabei geht es nicht nur um leckeres Fleisch: American Barbecue bedeutet auch ein anderes Lebensgefühl. Das Grillen wird viel mehr zelebriert, das Fleisch stundenlang geschmort und gegrillt.

Hierzu werden Familie, Freunde und Nachbarn eingeladen und wenn es schmeckt, endet das Ganze in einem feucht-fröhlichen Abend.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Nudelteige, Partyrezepte, Rindfleisch **Tags:** etwas für die grillsaison, köstlich, rindfleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/whisky-rinderhuft-braten-vom-grill/