

Saftig

Ochsenlende mit Kräuterkruste



MSL / Kramp + Gölling

ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

Zutaten für 6 Personen

1	Knoblauchzehe
	Kräutermischung (Petersilie, Thymian, Rosmarin, Basilikum)
50 g	
120 g	Toastbrote
100 g	Butter
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
1.20 kg	Ochsenfleisch (Ochsenlende)
30 g	Butterschmalz (z. B. Butaris)

Dauer: 60 min

Niveau: Mittel

1. SCHRITT

1 Knoblauchzehe, 50 g Kräutermischung, 120 g Toastbrote, 100 g Butter, Salz und Pfeffer, Muskatnuss

Ofen auf 120 °C vorheizen. Knoblauch pellen, Kräuter fein hacken. Toast entrinden und würfeln. Butter schmelzen. Knoblauch, Kräuter und Brot dazugeben und fein pürieren. Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen.

2. SCHRITT

1.20 kg Fleisch (Ochsenlende), 30 g Butterschmalz

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, Kräuter-Brot-Masse auf der oberen Seite verteilen und andrücken. Auf der 2. Schiene 30–40 Min. garen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Beilagen servieren.