

# US Bavette

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

## Zutaten:

- 1200 Gramm Bavette
- Pfeffer + Salz
- Thymian-Zweig

## Zubereitung:

Das Bavette kurz kalt abspülen und trocken tupfen.  
Dann das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern.

Anschließend das Fleisch von allen Seiten scharf angrillen/braten.  
Thymianzweig mittig auf der Flanke platzieren.  
Danach unter indirekter Hitze (100 °C) 20 Minuten ziehen lassen.  
Es empfiehlt sich, hier ein Kernthermometer zu verwenden.  
Kerntemperatur 60-65 °C im Kern.

Zum US Bavette passen sehr gut Ringelfries, Sourcream und Steaksauce.  
Als Gemüse-Beilage empfiehlt sich ein Grillmais.

Wir wünschen guten Appetit!