

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!