



KNORR BOUILLON

Die Rindsbouillon von Knorr eignet sich hervorragend, um mit wenigen Handgriffen eine feine Marinade zu zaubern. Dazu einfach den Bouillonwürfel mit etwas Olivenöl zu einer Paste vermengen und nach eigenem Geschmack verfeinern, zum Beispiel mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch. Haben Sie gewusst? Die Knorr Rindsbouillon besteht zu 100% aus natürlichen Zutaten.

Schweinsbraten mit Kräuterbuttersauce

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Marinieren: ca. 1 Std.
Grillieren: ca. 55 Min.

4 EL Senf

1 Knorr Rindsbouillon
Würfel, zerbröckelt

3 EL Olivenöl

3 EL Salbei, fein geschnitten

wenig Pfeffer

1,2 kg Schweinshals

125 g Butter, weich

2 Knoblauchzehen,
gepresst

½ TL Worcestershiresauce

2 EL glattblättrige Petersilie,
fein geschnitten

2 EL Schnittlauch, fein
geschnitten

½ Bio-Zitrone, abgeriebene
Schale und Saft

¼ TL Curry

¼ TL Paprika

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

1. Senf, Bouillon, Öl, Salbei und Pfeffer verrühren. Fleisch mit der Hälfte der Marinade bestreichen, zugedeckt ca. 1 Std. marinieren. Marinade vom Fleisch abstreifen.
2. Butter und restliche Zutaten verrühren, in die Garschale «antihhaft» oder eine Aluform geben.
3. **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Fleisch bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 55 Min. grillieren, dabei von Zeit zu Zeit wenden, mit der restlichen Marinade bestreichen. Fleisch zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Kräuterbutter auf dem Grill kurz warm werden lassen, aufrühren, dazu servieren.

Portion: 947 kcal, E 58 g, Kh 3 g, F 79 g

Rezept Betty Bossi

Betty Bossi Zeitung Nr. 05/2013

© Betty Bossi AG

www.bettybossi.ch

Betty
Bossi