

[KNOCHENMARK]

From Nose to Tail - ein Ansatz, der immer wichtiger wird. Beim Ossobuco ist es sehr beliebt. Das Knochenmark, warum also nicht ein Rezept damit machen.

Zutaten

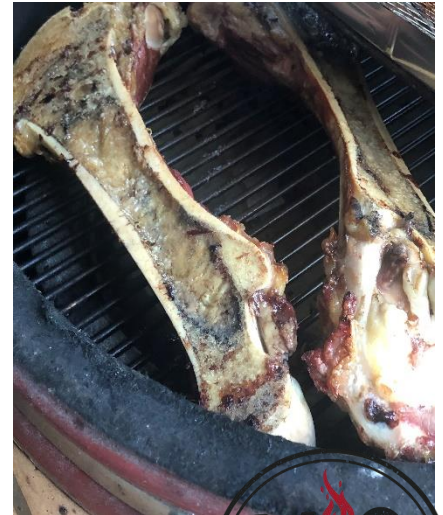
[für 4 Personen]

- ✦ 1-2 Markknochen vom Rind
- ✦ Toastbrot, Baguette, Ciabatta
- ✦ Schnittlauch
- ✦ Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1_** Für das Fleisch bereitest du den Grill für indirekte Hitze auf 220 °C vor.
- 2_** Lass die Knochen vom Metzger der Länge nach teilen.
- 3_** Lege die Knochen in die indirekte Zone und schließe den Deckel. Nach ca. 15-30 sollte der Knochen eine leichte Kruste auf der Oberfläche sein und das Mark blubbern. Würze leicht mit Salz und Pfeffer.
- 4_** Toaste das Brot auf beiden Seiten an und bestreibe es dann mit dem Knochenmark. Gib etwas frischen Schnittlauch drauf und serviere.

Tipp: Als echter Hingucker macht sich der Knochen auch direkt auf dem Tisch und jeder streicht sich das Brot selber.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15-30 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

indirekt



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**