

[Seite drucken](#)

Rinderhüfte mit Senf-Kräuterkruste*



Zutaten

Für 4-6 Personen

1,3 kg Rinderhüfte am Stück Salz
Pfeffer
4 El Olivenöl
5 Schalotten
1 El Zucker
250 ml Rotwein
3 Scheiben Toastbrot
4 Stiele Petersilie
3 Zweige Thymian
60 g weiche Butter
2 El groben Senf

10.10.2009 Autor: Tim Rubrik: Fleisch

Aus der Sendung "Tim Mälzer kocht!" 10.10.2009, 15:30 Uhr, ARD

Zubereitung (50 Minuten)

1. Das Fleisch salzen und pfeffern. 2 El Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Schalotten pellen und zum Fleisch geben. Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. braten.
2. Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Bratenfond stark einkochen lassen. 1 El Zucker zugeben und mit Rotwein ablöschen, Senf zugeben. Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Brot würfeln, Petersilien- und Thymianblätter abzupfen und alles im Küchenmixer fein zerkleinern. Mit Butter, Salz und Pfeffer mischen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5-10 Minuten ruhen lassen.
4. Brösel auf dem Fleisch verteilen und fest andrücken. 3-4 Minuten unter dem Grill goldbraun rösten. Mit der Sauce servieren.



[1]

Und hier geht's zum [Kartoffelgratin](#) [2].

***Anm.: Eine Senf-Kräuterkruste ohne Senf, aber dafür dann mit einer Rotwein-Senfsauce 😊**

(Aus: ["Tim Mälzer kocht!"](#) [3] ARD, Samstag, 10.10.09, 15:30 Uhr / mit freundlicher Unterstützung von [essen&trinken Für jeden Tag](#) [4], Fotos: [Matthias Haupt](#) [5])

Huch, keine Kommentare mehr hier? Stimmt. Aber hier geht's zum [Gästebuch](#) [6].

Copyright © 2009 Tim Mälzer. All rights reserved.