

Bürgermeisterstück mit Grillgemüse



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 5 min

 Aktivzeit: 1 h 5 min

 Marinieren: 1 Tag

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 1 Bürgermeisterstück vom Schweizer Rind (ca. 800 g)
- 4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 kleine Zucchini
- 1 Aubergine
Fleur de Sel
- 0.5 Zitrone

Nährwerte

1 Portion (ohne Kartoffelsalat) enthält ca.:

- 405 kcal
- 47 g Eiweiss
- 7 g Kohlenhydrate
- 19 g Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1 Bürgermeisterstück mit der Hälfte des Olivenöls einreiben, mit grobem Pfeffer und Rosmarinnadeln würzen und mit Folie bedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, aber besser über Nacht, marinieren.
- 2 Das Fleisch eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und einen Kugelgrill für indirektes Grillieren vorbereiten.
- 3 In der Zwischenzeit Zucchini und Aubergine längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten leicht salzen und auf ein Küchenpapier legen.
- 4 Das Fleisch über der heissen Glut von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig anbraten. Auf die indirekte Grillseite legen und bei geschlossenem Deckel pro Seite weitere 5–6 Minuten garen.
- 5 Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Gemüsescheiben über der Glut in 3–4 Minuten goldgelb braten. Auf eine Platte geben, mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer und einem Spritzer Zitrone würzen.

6

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

Fleisch aus der Folie nehmen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren. Nach Belieben mit Fleur de Sel bestreuen.
Dazu passt Kartoffelsalat.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**