


# Rindshuftsteak vom Grill mit Cherrytomaten



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 25 min

 Aktivzeit: 15 min

 Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

- 1** Huftsteak vom Schweizer Rind (ca. 800 g)
  - Traubenkernöl
  - Meersalz
- 500 g** Cherrytomaten am Stiel
  - Salz
  - Madagaskar-Pfeffer
  - Zitronenthymian
- 1 Prise** Vanillinzucker

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 438** kcal
- 56 g** Eiweiss
- 5 g** Kohlenhydrate
- 22 g** Fett

### Nur bestes Futter.

Unsere Nutztiere erhalten nur streng kontrolliertes, art- und umweltgerechtes Futter: gentechfrei, ohne Tiermehl und ohne Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung.

## Zubereitung

- 1** Das Steak etwa 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Direkt vor dem Braten mit wenig Öl einreiben. Für die Cherrytomaten am Stiel ein Stück zusammengeknülltes Backpapier unter fließendes Wasser halten, sodass etwas Feuchtigkeit im Papier bleibt.
- 2** Die Cherrytomaten waschen und auf das Backpapier legen, mit Salz, Madagaskar-Pfeffer, Zitronenthymian und Vanillinzucker würzen.
- 3** Den Grill auf 220–225 °C vorheizen, das Fleisch direkt auf dem Rost pro Seite ca. 3 Minuten scharf anbraten. Anschliessend bei 100–120 °C indirekter Hitze zur gewünschten Kerntemperatur garen – für à point ca. 59 °C.
- 4** Bei den Cherrytomaten die Ecken des Backpapiers zusammenfassen, sodass eine Art Beutel entsteht. Den Beutel auf die indirekte Seite des Grills legen und ca. 10–15 Minuten mitgrillen.

**5**

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).



**Der feine Unterschied.**

Das Fleisch zugedeckt etwa 2–3 Minuten ruhen lassen, kräftig salzen, aufschneiden und mit den Cherrytomaten servieren.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).**