



## Rezept

# Nierenzapfen

## Rezept Bild



## Zutaten

- Ein Stück Nierenzapfen vom Rind (ca 450 -550 g)
- Englisch (Hanging Tender) Französisch (Onglet)

## Zubereitung

Vorbereitung siehe Video im Anhang:

- Das Fett entfernen
- Das Stück der Sehne nach trennen
- Beide Stücke von der Sehne trennen....einschneiden und an der Sehne ziehen...geht eigentlich einfach

Zubereitung:

- Beide Teile für 1h bei 80°C in den Ofen
- Anschliessend bis zum Braten bei 55°C warm halten
- Eine Grillpfanne STARCK erhitzen
- Die Fleischteile mit einer Emulsion (Öl und Puderzucker) bestreichen
- In der Starck erhitzten Grillpfanne KURZ anbraten

- Mit [Zitronenbutter](#) servieren.

### Tipps und Tricks

Der Trick ist dass man das Fleisch in dieser Form zubereitet..... Früher wurde das verwurstet (Original Hermine!!)

### Fazit

Überraschend SEHR Gut...sehr Saftig. Im Sommer auf dem Grill wahrscheinlich ein Renner !!

Tags

[Rind](#) [Nierenzapfen](#) [Onglet](#) [Hanging Tender](#)

### Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

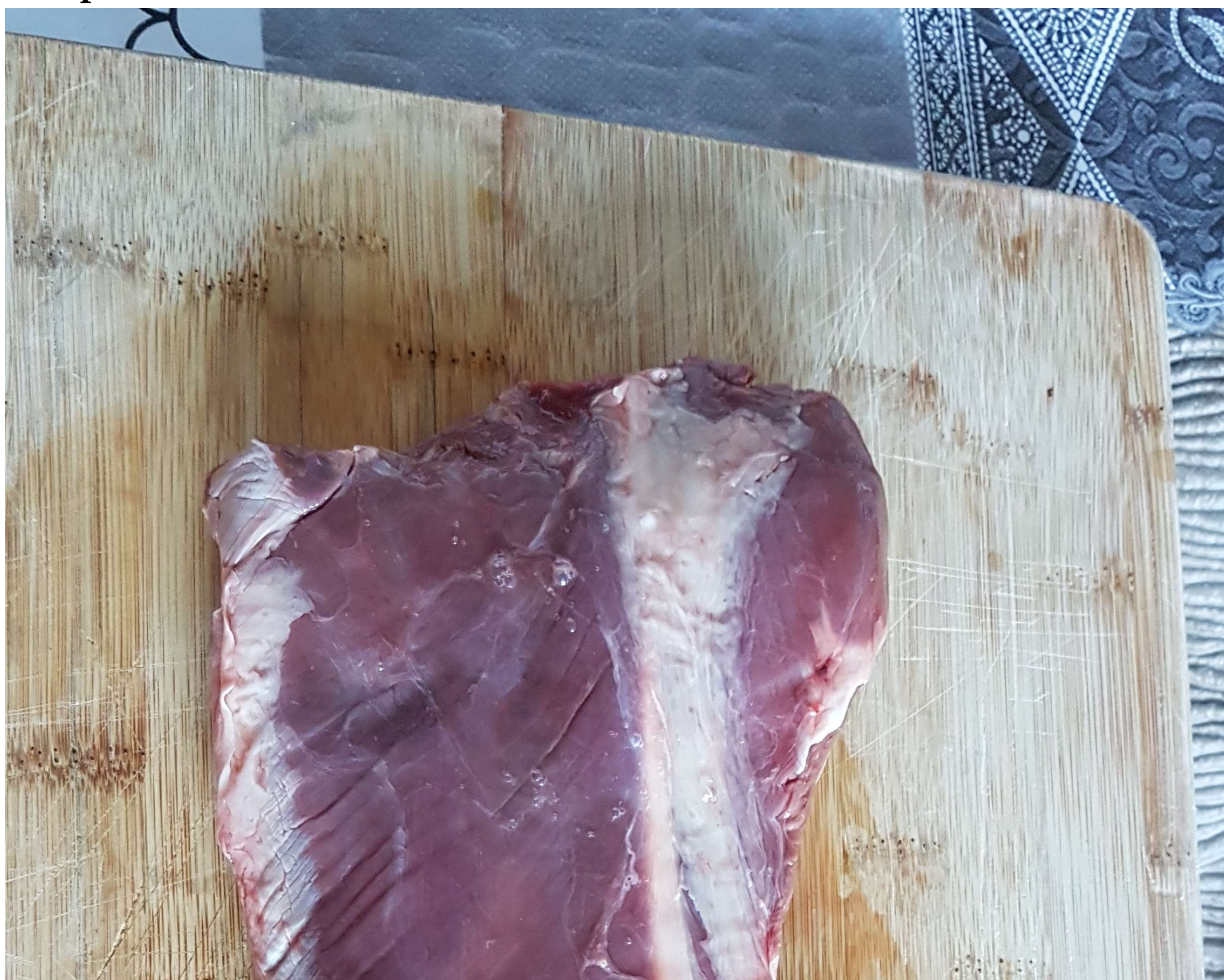
### Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

### Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

### Rezeptfotos









Hanging Tender

