Gebratene Hochrippe

Die gebratene Hochrippe wird in diesem Rezept bei Niedrig-Temperatur zubereitet. Ein einfaches Fleischgericht, das etwas Zeit in Anspruch nimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

1.20 kg	Hochrippe vom Rind
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Gebratene Hochrippe** das Fleisch etwa 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in einem feuerfesten Bräter erhitzen und das Rindfleisch von allen Seiten mit hoher Temperatur kräftig anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

2. Die Hocherippe im vorgeheizten Backofen 4 Stunden langsam braten lassen.

Tipp

Zur gebratenen Hochrippe schmecken Braterdäpfel, Bohnen im Speckmantel aber auch andere Gemüsebeilagen wie Karfiol, Brokkoli, Erbsen oder Babykarotten.