



Rinderbraten mit Kräuterkruste und Chimichurri



the Combi Wave™ 3 in 1

* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.

Sage®

Rinderbraten mit Kräuterkruste und Chimichurri



the Combi Wave™ 3 in 1

 Vorbereitung: 15 Minuten / Kochzeit: 50 Minuten / Ruhezeit: 15 Minuten

 Für 6-8 Personen

1,5 kg entbeinter und getrimmter
Rinderbraten
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel feines Salz
1 Esslöffel Paprika
1 Esslöffel Senfpulver
2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

Chimichurri

125 ml natives Olivenöl extra
15 g fein gehackte glatte Petersilie
15 g fein gehackte Korianderblätter
60 ml Sherryessig
1 kleine, fein gehackte Schalotte
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 Teelöffel getrocknete Chiliflocken
Meersalz zum Abschmecken

Zubereitung

1. Rinderbraten mit Küchengarn in Abständen von 2 cm abbinden. Öl, Salz und Gewürze in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen und gleichmäßig auf dem Braten verteilen.
2. Combi Crisp-Pfanne mit eingeklappten Standfüßen auf dem Drehteller platzieren. SCHNELLE KOMBI-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 200 °C, mit dem oberen Drehknopf 50 Minuten einstellen. START-Taste drücken, um die Pfanne vorzuheizen. Braten in die vorgeheizte Pfanne legen und START-Taste drücken, um den Bratvorgang zu starten.
3. **Zubereitung des Chimichurri:** Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen, mit Salz würzen und beiseite stellen.
4. Braten auf ein Blech legen und vor dem Entfernen des Garns leicht bedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Braten aufschneiden und mit Chimichurri servieren.

Hinweis: Mit den hier angegebenen Garzeiten bleibt der Kern des Bratens rosa.