

Rindsbraten mit Rosmarin vom Grill

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Rindsbraten (Schulterspitz)
- Salz
- 6 El Olivenöl
- 2 El grob zerstampfter schwarzer Pfeffer
- 2 El grob gemahlene Korianderkörner
- 4 El Rosmarinnadeln
- 4 El fein geschnittene Frühlingszwiebeln
- Alufolie zum Einpacken

Zubereitung

1. Den Rindsbraten mit Pfeffer, Koriander und Olivenöl einreiben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Den Grill einheizen. Das Fleisch salzen und über der Glut rundum gut angrillieren. Auf ein grosses Stück Alufolie legen, den Rosmarin und die Frühlingszwiebeln darüberstreuen, etwas Olivenöl darübergiessen und das ganze gut mit Alufolie einpacken.
3. Das Paket im Kugelgrill oder über der Glut ca. 2 – 3 Std. garen

Mehr Rezepte: <http://www.worldteam.ch/50/Rezepte.html>