



HANGING TENDER

Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinder Kronfleisch, Nierenzapfen, Leistenfleisch

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Whisky Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17576
100 g	Picanha Marinade Sensia	Art.-Nr. 19531
100 g	Hot Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 15568

Arbeitsanleitung

1. Der gut und sauber zugeschnittene Nierenzapfen mit einer der Marinaden nach Geschmack marinieren.
2. Auf einer Thekenplatte anrichten.

Zubereitung

1. Auf dem heissen Grill von beiden Seiten angrillen auf die gewünschte Bräunung.
2. Im geschlossenen Grill bei Niedertemperatur nur noch ziehen lassen auf Kerntemperatur, ca. 60–64 °C.
3. Auf dem offenen Holzgrill an der Seite unter mehrmaligem Wenden ziehen lassen auf Kerntemperatur wie oben.

Bemerkung

Dazu passen alle Arten von Beilagen und Dipsaucen.