

HALSSTRANG

ZUTATEN

Halsstrang
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Den Halsstrang mit Fleur de Sel würzen und auf dem Holzkohlegrill kurz braten.
Ruhen lassen und vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Rezept von Marion Michels



HALSSTRANG

Bevor der Hohrücken vom Hals getrennt wird, kann idealerweise der gesamte Strang an einem Stück abgelöst werden. Den Halsstrang auf der Genickseite grosszügig anschneiden, da dieser stärker durchwachsen ist. Dieser eher unbekante Schnitt entpuppt sich als wahre Überraschung. Kräftiger Biss und volles Aroma.

PRO TIER VERFÜGBAR

0,5 bis 0,8 kg

LAGERUNG

4 bis 6 Wochen

