



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

.....

© Brigitte Quehenberger

Zutaten

.....

4-6
STUECK Rindermarkknochen

.....

4
SCHEIBEN Weißbrot

.....

2 EL Butter

.....

1 TL schwarze Pfefferkörner

.....

2 EL grobes Salz

.....

2 Thymianzweige

.....

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen.
2. Die Knochen abwaschen, vorsichtig trockentupfen und in einen ofenfesten Bräter legen. So lange im Rohr rösten, bis das Mark weich ist und anfängt, sich vom Knochen zu lösen (je nach Größe 15 bis 25 Minuten). Das Mark darf nicht aus dem Knochen austreten.
3. Die Butter in einer Pfanne leicht braun werden lassen, die Brösel dazugeben und goldgelb rösten. Den Pfeffer sowie 1 TL Salzflocken dazugeben.
4. Den Markknochen auf einen Teller setzen, die Brösel großzügig darauf verteilen, mit restlichen Salz bestreuen.
5. Die kleinen Blätter vom Zitronenthymian abzupfen und darüber streuen.

Gericht für anspruchsvolle Genießer!

Knochen müssen immer absolut frisch sein!!!!!!!