

Braten von der Hochrippe (im Weber-Grill)

21. Mai 2012 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

hier noch das Weber-Grillgericht vom Sonntag, ein Braten von der Hochrippe. Die Idee kam mir spontan beim Metzger Wolbert in Diehlheim, da es da ein wirklich schönes 1,6 kg Stück gab. Hochrippe ist schön marmoriert und eignet sich u.a. auch für ein köstliches Gulasch. Ich hatte aber auch in einem Grillrezept-Buch von Steven Raichlen (sogenannter, amerikanischer "Grillgott") etwas mit Hochrippe gesehen und da hab ich das Stück einfach mitgenommen. Kostete nur sensationelle 9,99 € das Kilo und ist ja bekanntermaßen der Nachbar vom Roastbeef auf dem Rinderrücken.

So ein Braten, das sei vorweg gesagt, dauert eine Weile und man muss Zeit mitbringen. In diesem Fall gute 2,5 bis 3 h, je nach gewünschter Kerntemperatur. Da die beste Ehefrau von allen es lieber durch mag, habe ich mich für eine Kerntemperatur von ca. 70° C entschieden und nach Erreichen das Stück ringsum nochmal heiß angegrillt bevor ich es zum Abschluß ca. 10 min. in Alufolie ruhen ließ. "Zu lange!" werden Rindfleischfans nun rufen mögen, aber es hat trotzdem super geschmeckt.

Die Zutaten:

- Marinade vom Vortag vom Bierdosenhähnchen mit diesen Zutaten:
- 3 EL Paprika süß
- 1 EL Paprika scharf
- 1 EL Pfeffer (schwarz)
- 1 EL Kräuter der Provence
- Saft einer Zitrone
- 2 EL Honig
- 12 EL Öl
- 1,6 kg Hochrippe

- Alternativ: mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch spicken, mit Pfeffer und Salz würzen und mit etwas Olivenöl einreiben

Die Zubereitung:

- Das Fleisch kurz abspülen, trocken tupfen
- Salzen und Pfeffern



- Die Taschen im Fleisch mit Marinade füllen und einreiben



- Den Braten mit Küchengarn binden und so in eine kompakte Form bringen
- Weitere Marinade auftragen und in den Braten einreiben
- Den Braten in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank für mindestens 4 h in der Marinade ziehen lassen, besser über Nacht



- Grill für indirektes Grillen vorbereiten



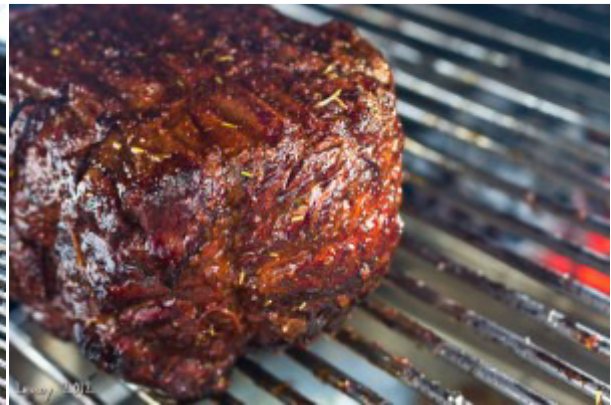
- Braten auflegen, Thermometer setzen, je nach Geschmack Räucherchips auflegen



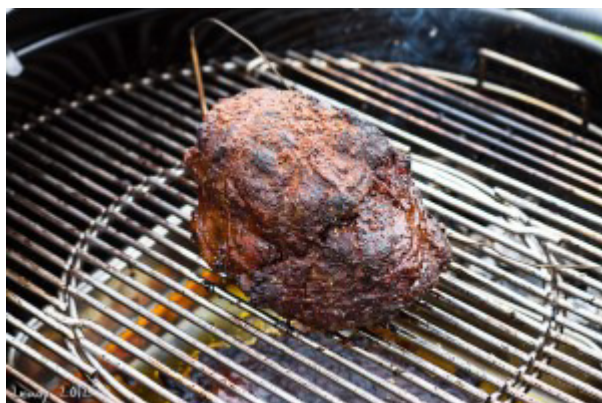
- Die optimale Temperatur im Weber liegt bei 150° bis 180° C



- Das ist grob der zeitliche Ablauf:
- $t = -30$ min. Kohleladung 1 anzünden
- $t = 0$: das Grillen beginnt
- $t = 30$ min. Kohleladung 2 anheizen
- $t = 1$ h: Deckel auf, Kohle nachlegen, Braten neu einpinseln



- $t = 1,5$ h Kohleladung 3 anheizen
- ... bei großen Stücken geht das so bis 3 h, bei mir war zum Glück die Kerntemperatur bereits kurz nach der zweiten Stunde erreicht



- $t = 2,25$ h Kerntemperatur bei 70° -> Deckel auf, Rost abheben, Kohle in der Mitte des Grills zusammenschieben
- Fleischstück von allen 4 Seiten je 2 Minuten bei großer Hitze grillen
- In Alufolie packen und 10 min. ruhen lassen
- Schnur entfernen
- Aufschneiden und sofort servieren



- Lecker, oder? 😊



- Hinweis: das Fleisch kaut sich natürlich etwas fester als Filet. Es wird aber keinesfalls zäh und es bleibt herrlich saftig. Am Besten immer quer zur Faser abschneiden, dann wird das Kauen sehr angenehm und leicht
- Fettstränge im Innern des Fleisch werden logischerweise nicht bruzzelig sondern eher glibberig. Wer das so wie ich nicht mag, schneidet sich das großzügig ab



- Fazit: es lohnt sich, mal so einen Braten zu machen, gerade weil durch die Grillmethode auch aus einem günstigeren Fleischstück etwas sehr geschmackvolles

wird. Man sollte aber Muße und Zeit mitbringen und in jedem Fall mit einem Kerntemperatur-Termometer arbeiten



Guten Appetit wünscht wie immer

Ihr Leroy

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken](#) | 📄 Schlagworte: [Grillen](#), [Metzgerei Wolbert](#), [Rindfleisch](#)