

# Hohrückenbraten

---

Hohrückenbraten

Zutaten für 4 Portionen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Menu: [11.03.2026](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

(Rezept Schweizer Fleisch)

Zutaten für 4 Personen:

700 g Rindshohrücken  
2 EL Öl  
3 Thymianzweige  
80 g Butter  
2 Karotten geschält  
2 Zwiebeln in Würfel geschnitten  
100 g Sellerie geschält, in Würfel geschnitten  
100 g Lauch, in Würfel geschnitten  
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Hohrücken 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 160 ° C bei Umluft oder 180 ° C bei Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Pfanne mit dem Öl auf höchster Stufe erhitzen. Braten während 5 Minuten rundum anbraten, bis er schön goldbraun ist. Beim Wenden nicht in Fleisch stechen.
- 3 In der Zwischenzeit Gemüse und Zwiebeln in die ofenfeste Form geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das angebratene Fleisch obendrauf legen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Butter und Thymianzweige auf das Fleisch legen und Fleischthermometer ins Fleisch stechen. Zieltemperatur ist 55 ° C, aber das Fleisch kommt schon bei 49 ° C aus dem Ofen.
- 5 Fleisch im Ofen von Zeit zu Zeit mit zerflossener Butter aus dem Ofen übergießen.
- 6 Braten bei 49 ° C Kerntemperatur aus dem Ofen holen und mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen, bis die Kerntemperatur 55 ° C erreicht.
- 7 Aufschneiden und sofort servieren.