

# ***Federstück mit Ahornsirup***

Für 6-8 Personen

## Zutaten:

- 2 kg Rinds-Federstück

Für die Marinade:

- 1 EL getrocknete Zwiebeln
- 1 EL getrockneter Knoblauch
- 1 EL Paprikapulver

Für das Glasieren:

- 10 cl Ahornsirup
- 3 EL scharfer Senf
- 5 cl Weisswein süss

## Zubereitung

- Die Zutaten der trockenen Marinade vermengen und das Fleisch damit einreiben. Die Zutaten für das Glasieren in einer Pfanne mischen und zum Köcheln bringen. 5min reduzieren lassen bis die Glasur dickflüssig wird.
- Das Fleisch auf indirektem Feuer auf dem Grill oder bei 170°C im Ofen während 15min garen, bei Halbzeit das Fleisch wenden. Das Fleisch mit der Glasur auf allen Seiten bepinseln und nochmal 5min garen lassen. Sie können das Fleisch mehrmals auf diese Weise lackieren und auf kleinem Feuer knusprig werden lassen.

## Vorschläge für Beilagen:

- Spargeln mit Gomasio oder «Piment d'Espelette»
- Geröstete Kartoffeln und Süsskartoffeln mit Cream Cheese und gehacktem Schnittlauch
- Sommergemüse auf dem Grill

Guten Appetit!