



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Wolovina Rindsrack

## Zutaten für 4 Personen

4,5 Kg Wolovina oder eine andere Rasse Rindsrack

## Zubereitung

- 1 Grill auf maximale Hitze aufheizen (240° plus)
2. Für das Röstaroma das Fleisch je 5 Minuten auf allen Seiten mit direkter Hitze grillieren
3. Das Rack während ca. 2 1/2 Stunden bei 120°, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel garen
4. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur von 54° erreicht hat, vom Grill nehmen.

## Wolovina Rind

Wolovina ist polnisches Rind. Die alte Simmentaler Kreuzung ist bekannt für ihren starken Rindfleischgeschmack und ihre starke Marmoerung.

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

