

# Federstück mit Äpfeln

Zubereiten: 25 min.  
Garen im Ofen: ca. 5h



1,2 kg **Federstück ohne Knochen**  
(beim Metzger vorbestellen)

1 EL **Bratöl oder Bratbutter**

1 TL **Salz**  
wenig **Pfeffer**

2 **Rotschalige Äpfel**, in Schnitzen  
1 EL **Aceto balsamico bianco**

1 dl **helles Bier**  
1 EL **milder Senf**  
1 EL **Olivenöl**  
2 TL **Thymianblättchen**  
**Knoblauchzehe**, gepresst

Fleisch ca. 1h vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.  
Ofen auf 120°C vorheizen.  
Ein mit Backpapier belegtes Blech in die Mitte des Ofens schieben.

In einer Bratpfanne heiss werden lassen

Fleisch würzen, rundum ca. 8 min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen  
Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken, auf das vorgewärmte Blech legen.

**Garen:** ca. 3 Stunden

Äpfel und Aceto mischen

Bier bis und mit Knoblauch verrühren,  
Fleisch damit bestreichen  
Äpfel neben dem Fleisch verteilen

**Fertig garen:** ca. 2h, Fleisch dabei einmal mit dem entstandenen Fleischsaft bestreichen und die Äpfel mischen  
Die Kerntemperatur des Fleisches soll mind. 90°C betragen.  
Fleisch im ausgeschalteten Ofen ca. 10 min. ruhen lassen.  
Federstück tranchieren, mit den Äpfeln anrichten

---

**Hinweis:** Das Federstück ist Teil der Rindsbrust. Es ist durchzogen, dafür sehr saftig, speziell, wenn es mit der 120°C-Methode zubereitet wird. Klassisch wird Federstück als Siedfleisch zubereitet.