

Email: shop@example.com

Tel: +123 123456789

Web: www.example.com



Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Portionen: 4

Rindersteak mit Essig-Pfefferkirschen vom Tischgrill

Benötigte Zutaten

800 g Flap Steak (Rind)

4 Esslöffel Steakgewürz

250 g Sauerkirschen

50 g Zucker

ml Spätburgunder

1 Zehe(n) Akazienblütensirup

20 ml Balsamico

2 Stück(e) Gewürznelken

25 g Stärke

100 ml Kirschsaft

20 ml Kirschwasser

Etwas Abrieb einer unbehandelten Orange

Zubereitung Grillrezept

- Den Tischgrill so anheizen, dass eine direkte und eine indirekt Seite entsteht. Eine Barbecuehaube ist Voraussetzung.
- 2. Sauerkirschen entsteinen und säubern. Den Zucker in ein Eckpfännchen geben und über der direkten Hitze karamellisieren lassen. Danach mit dem Spätburgunder ablöschen. Honig, Muskatnuss, Nelken, Kirschsaft und Balsamico dazugeben. Alles auf zwei Drittel der ursprünglichen Menge Reduzieren lassen. Nelken danach nach Möglichkeit entfernen. Kirschen dazu geben und mit Kirschwasser und Orangenabrieb verfeinern.
- 3. Das Steak trocken tupfen, mit etwas Olivenöl einreiben und mit dem Steakgewürz würzen. Die Eckpfännchen vom THÜROS T1 nehmen und das Steak auf der direkten Seite für 2-3 Minuten pro Seite angrillen. Auf die indirekte Seite legen und unter der Barbecuehaube weiter garen lassen. Eine Kerntemperatur von 57 Grad ist ideal.
- 4. Steak vom Tischgrill nehmen und mit den Pfefferkirschen anrichten.
- 5. PS: Als Beilage eignet sich hervorragend Baguette.