

Hüftsteaks Western-Art



Zutaten: (für 4 Portionen)

4 zarte Hüftsteaks (à 200 g)

1	Bio-Zitrone
4 EL	Whisky
2 EL	Wasser
2	Knoblauchzehen
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Ahornsirup
1 TL	scharfer Senf
1 Prise	Cayennepfeffer
	Pfeffer, Salz
4	schnittfeste Tomaten
	Öl zum Bestreichen



Zubereitung

Die Steaks mit dem Handballen leicht klopfen und trockentupfen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ca. 1 TL Schale abreiben. Mit dem Whiskey und dem Wasser verrühren. Knoblauch schälen und dazu pressen, mit Paprika, Ahornsirup, Senf, Cayennepfeffer und etwas Pfeffer verquirlen. Die Steaks damit einreiben, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Std. marinieren.

Den Holzkohlegrill anheizen. Die Steaks rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und trockentupfen. Auf beiden Seiten mit ca. 2 EL Öl bestreichen, das Öl gut einmassieren. Die Tomaten waschen und halbieren. Schnittflächen trockentupfen, leicht salzen und mit etwas Öl bestreichen.

Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Steaks bei starker Hitze auf dem Rost pro Seite 3 (rosig) bis 5 Min. (durch) grillen. Tomaten am Rand auf den Schnittflächen rösten. Steaks bei schwacher Hitze hoch über der Glut 5 Min. ziehen lassen, salzen und pfeffern, mit Tomaten servieren.

Wir wünschen Guten Appetit.

Die Fleischspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.