

SKIRT STEAK

VOM WEIDERIND ALS BERGISCHER BURGER

Zubereitung

Das Skirt in vier gleich große Stücke schneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit dem BBQ Beef Rub würzen. Anschließend kurz und extrem heiß umseitig grillen. Nun die Bauernbrot­scheiben mit Öl beträufeln, von beiden Seiten leicht anrösten und mit etwas BBQ Onion Sauce bestreichen.

Zwiebelstifte und Apfelwürfel mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne kross anbraten und nach Zugabe des Honig-Mohn-Senfs unter Rühren bei mittlerer Hitze weiter einkochen lassen. Mit dem Wein aufgefüllt nun mindestens 10 Minuten köcheln und mit etwas Zitronensalz und Mélange Noir abschmecken. Die fertige Zwiebelmasse wird nun auf den krossen Brotscheiben verteilt.

Die Cocktailtomaten mit dem Chilihonig und etwas Olivenöl beträufeln und in einer Auflaufform bei 185 °C Ober-/Unterhitze mindestens 15 Minuten im Backofen garen. Etwas Zitronensalz über die noch warmen Tomaten geben, mit einer Gabel grob zusammendrücken und ebenfalls auf den Brotscheiben verteilen. Die gewaschene Lauchstange längs und quer halbiert in eine Auflaufform legen und mit dem Apfelsaft angießen. Mit etwas Zitronensalz würzen und im Beefer kross grillen. Nun die Skirt Steaks aufschneiden und gemeinsam mit dem heißen Lauch auf den Brotscheiben verteilen und genießen.

- 1,5 kg Skirt Steak
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 Stk Gemüsezwiebel
- 1 Stk Lauchstange
- 1 Stk Apfel
- 2 El Honig-Mohn-Senf
- 0,2 l Rivaner
- 20 Stk kleine Cocktailtomaten
- 4 El Olivenöl
- 1 El Chilihonig
- 1 El Mélange Noir
- 1 El BBQ Beef Rub
- 1 El Bergischländer Onion BBQ Sauce
- 1 Pr Zitronensalz

Schwierigkeitsgrad



Personenanzahl



Zubereitungszeit

45 Minuten

SKIRT STEAK



Herkunft – USA

Auch als Kronfleisch bekannt

Besonders intensive Fettmarmorierung

Braten

Schmoren

Kochen

Dünsten

Sous Vide

Niedrigtemperaturgaren

Grill

Smoker

WISSENSWERTES

Das Skirt Steak ist ein super zartes Fleischstück und sorgt für ein genussvolles Grillvergnügen.



DIE FOOD MANUFAKTUR