
**Steaks in Restaurantqualität zu
Hause zubereitet – einfach genial**

**Mit Rindfleisch
aus
den USA**



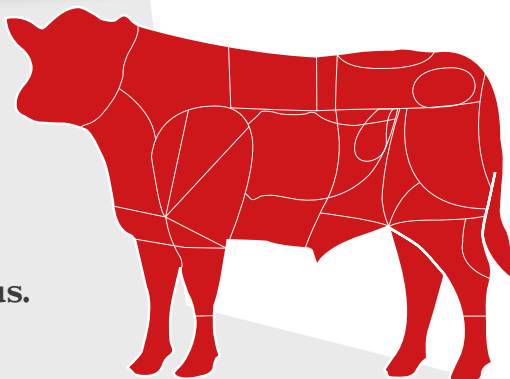
Finanziert by the Beef Checkoff



- ★ **IN DER EU KOMMT NUR „HIGH-QUALITY“ US-RINDFLEISCH** auf den Markt.
- ★ **„HIGH-QUALITY“ US-RINDFLEISCH** stammt von Rindern, die mindestens 100 Tage ihres Lebens mit Getreide gefüttert wurden.
- ★ **GETREIDE-FÜTTERUNG HEISST IN DEN USA**, dass viel Mais verfüttert wurde, was dem US-Rindfleisch einen süßeren Geschmack und eine stärkere Marmorierung verleiht.
- ★ **„MARMORIERUNG“ BEZEICHNET DIE WEISSEN FETTANTEILE** im Muskelfleisch, die zur Zartheit und zum einzigartigen Geschmack des Fleisches beitragen.
- ★ **PRIME AND CHOICE** sind die beiden höchsten Qualitätsstufen für US-Rindfleisch.
- ★ **IN DIE EU IMPORTIERTES US-RINDFLEISCH** stammt von speziellen Fleischrassen, zumeist von Aberdeen Angus-Rindern.
- ★ **SÄMTLICHES IN EUROPA VERKAUFTES US-RINDFLEISCH** stammt von Rindern, die nicht mit Hormonen behandelt wurden, die höchstens 30 Monate alt sind und deren Herkunft vollständig rückverfolgbar ist.
- ★ **DIE QUALITÄT & SICHERHEIT VON US-RINDFLEISCH** sowie die Einhaltung von EU-Lebensmittelstandards wird vom US-Landwirtschaftsministerium (USDA) garantiert.
- ★ **DIE GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT VON US-RINDFLEISCH** wird durch genetische Selektion, Getreidefütterung und Einhaltung der Bewertungsstandards der USDA erreicht.

Rindfleisch aus den USA Unübertroffen schmackhaft

* Die Premium-Teilstücke (Cuts) von Rindern aus den USA (Filet, Roastbeef, Entrecôte) machen nur ca. 12% des Schlachtkörpers aus.



- RINDER AUS DEN USA HABEN ABER NOCH VIEL MEHR TEILSTÜCKE zu bieten, die zu hochwertigen, bezahlbaren Steaks verarbeitet werden können.
- DIESE TEILSTÜCKE, AUCH ALS „ALTERNATIVE CUTS“ BEZEICHNET, unterscheiden sich zwar in Zartheit und Geschmack, lassen sich jedoch dank spezieller Garmethoden in perfekte Steaks verwandeln.

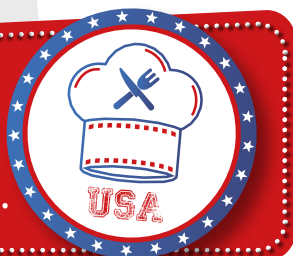
Jetzt können Sie diese genialen Steaks am heimischen Herd selbst zubereiten

Vom klassischen Steak wie Strip Steak und Ribeye Steak bis zu neuen, alternativen Cuts.

Dieses Kochbuch soll Ihnen bei der Zubereitung helfen

Trauen Sie sich!

Jeder kann sein eigener Sternekoch sein.



Allgemeine Zubereitungstipps

Wenn beim Auftauen ein paar Regeln beachtet werden, kann man auch gefrorenes Rindfleisch verwenden.



Einmal aufgetautes Fleisch NICHT WIEDER einfrieren.

Um höchste Qualität zu garantieren, tauen Sie Rindfleisch im Kühlschrank auf, nie bei Zimmertemperatur.

Verwenden Sie die im Rezept angegebene Pfannengröße. Ist die Pfanne zu klein, liegen die Fleischstücke zu eng beieinander und werden nicht richtig angebraten. Bei einer zu großen Pfanne kann es zum Übergaren kommen.

Tupfen Sie Steaks und Bratenstücke vor dem Garen mit Küchenpapier ab. So erhalten Sie eine bessere Bräunung.

Vergessen Sie nicht die Marinade! Zarte Rindfleisch-Cuts werden 15 Minuten bis 2 Stunden mariniert, damit sie den gewünschten Geschmack bekommen; weniger zarte Cuts wie Flank Steaks sollten 6 bis 24 Stunden mariniert werden.

Fetten Sie die Steaks und nicht die Pfanne ein, um übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich, dass die Pfanne richtig heiß ist, um eine ordentliche Bräunung der Steaks sicherzustellen und zu verhindern, dass Fleischsaft aus dem Steak austritt.

Behalten Sie die Temperatur im Auge. Übermäßige Hitze kann dazu führen, dass Bratenstücke außen zu stark gegart werden, während sie innen noch nicht gar sind.

Benutzen Sie eine Zange, um Steaks und Bratenstücke zu wenden. Mit einer Gabel würden Sie das Fleisch verletzen, und es würde köstlicher Fleischsaft verloren gehen.

Für Rindfleisch-Burger verwenden Sie einen Pfannenwender. Die Burger-Patties nicht drücken, sonst geht aromatischer Fleischsaft verloren und das Fleisch wird trocken.

Salzen Sie Rindfleisch erst nach dem Garen oder Anbraten. Sonst wird dem Fleisch Feuchtigkeit entzogen und dadurch der Geschmack beeinträchtigt.

Vor dem Servieren lassen Sie die Steaks 5 Minuten ruhen.

Weitere Tipps zur Zubereitung finden Sie unter
www.beefitswhatsfordinner.com

FLANK STEAK

*Mager und ohne Knochen, mit einem sehr intensiven Rindfleischgeschmack.
Schmeckt am besten mariniert und gegrillt oder in dünne Streifen geschnitten und kurzgebraten*



FLANK STEAK VOM RIND IN CHIPOTLE-MARINADE

Vor dem Grillen das Flank Steak in einer Mischung aus Limettensaft, Chipotles (geräucherte Jalapeños) und Knoblauch marinieren. Einfach großartig!



ZUTATEN:

- 1 Flank Steak vom Rind (ca. 0,7 kg bis 1 kg)

MARINADE:

- 1/3 Tasse frischer Limettensaft
- 1/4 Tasse gehackte frische Korianderblätter
- 1 Esslöffel packed brown sugar (brauner Zucker)
- 2 Teelöffel fein gehackte Chipotle-Chilischoten in Adobo-Sauce
- 2 Esslöffel Adobo-Sauce (aus Chili-Schoten)
- 2 Teelöffel fein gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel frisch abgeriebene Limettenschale

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel vermengen; gründlich durchmischen. Das Flank Steak vom Rind und die Marinade in einen lebensmittelechten Plastikbeutel geben; das Steak in der Marinade wenden, um es gleichmäßig zu benetzen. Den Beutel gut verschließen und das Steak im Kühlschrank 6 Stunden oder über Nacht marinieren.
- 2 Das Steak aus der Marinade nehmen; Marinade weggießen. Das Steak auf den Grillrost legen; die Grillkohle sollte zur Hälfte mit Asche bedeckt sein. Für die Garstufe Englisch (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) das Steak auf dem zugedeckten Grill 11 bis 16 Minuten (auf vorgeheiztem Gasgrill 16 bis 21 Minuten bei mittlerer Hitze) garen, dabei gelegentlich wenden. Das Steak quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Salz abschmecken.

Wenn Sie mit Oberhitze grillen, legen Sie das Steak auf einem Rost so in eine Grillpfanne, dass die Oberfläche des Fleisches 5 bis 8 cm von der Hitzequelle entfernt ist. Für Garstufe Englisch bis Medium/Rosa das Flank Steak 13 bis 18 Minuten grillen, einmal wenden.



GEGRILLTE RIBEYE STEAKS UND KARTOFFELN MIT RAUCHIGER PAPRIKA-BEIZE

Perfekt gegrilltes, rauchig-würziges Steak mit Kartoffel-Wedges.
Serviert mit Sour-Cream-Zwiebel-Soße.



ZUTATEN:

- 2 Ribeye Steaks vom Rind (ohne Knochen), 2,5 cm dick geschnitten (ca. 350 Gramm pro Steak)
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 große Russet-Kartoffeln, längs geschnitten (je 8 Spalten)
- 1 Esslöffel fein gehackte Frühlingszwiebeln
- Sour-Cream-Zwiebel-Soße (s. Rezept unten) (optional)
- Würzmischung:
- 2 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver oder Spanish Paprika (Pimentón de la Vera)
- 1 1/2 Teelöffel Zucker
- 1 1/2 Teelöffel Chilipulver
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Paprikapulver

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen; 2 Esslöffel entnehmen und beiseitelegen. Restliche Würzmischung gleichmäßig auf den Rindersteaks verreiben; die Steaks beiseitelegen. Die zuvor abgezweigte Würzmischung mit Öl und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Kartoffeln hinzufügen und darin wälzen, um sie zu benetzen.
- 2 Die Steaks auf den Grillrost legen; die Grillkohle sollte zur Hälfte mit Asche bedeckt sein. Die Kartoffeln um die Steaks herum anordnen. Für Garstufe English (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) die Steaks auf dem zugedeckten Grill 10 bis 14 Minuten (auf vorgeheiztem Gasgrill 9 bis 14 Minuten bei mittlerer Hitze) garen, dabei gelegentlich wenden. Kartoffeln auf dem Grill ca. 14 bis 17 Minuten (auf vorgeheiztem Gasgrill ca. 13 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze) garen, bis sie weich sind, dabei gelegentlich wenden.
- 3 Steaks in Scheiben schneiden; nach Belieben mit Salz abschmecken. Frühlingszwiebeln über die Kartoffeln streuen. Kartoffeln nach Belieben mit Sour-Cream-Zwiebel-Soße als Dip servieren.

Sour-Cream-Zwiebel-Soße: 1/2 Tasse Sour Cream und 2 Esslöffel fein gehackte Frühlingszwiebeln vermengen. Nach Belieben mit geräuchertem Paprikapulver oder Pimentón de la Vera bestreuen. Ergibt 1/2 Tasse Soße



PANIERTE RINDERSTEAKS MIT WÜRZIGER BLAUSCHIMMELKÄSE-SOSSE

Sie wollen ein gutbürgerliches Gericht zaubern, das die ganze Familie begeistert? Probieren Sie es mit panierten Steaks mit einer scharf-würzigen Blauschimmelkäse-Soße.



ZUTATEN:

- 450 Gramm Eye Of Round Steaks vom Rind, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten (ca. 4 Steaks)
- 1/2 Tasse Mehl
- 3/4 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Ei, verquirlt
- 1 Esslöffel Wasser
- 1/2 Tasse ungewürzte Semmelbrösel
- 1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/4 Teelöffel Paprikapulver
- 2 Esslöffel Pflanzenöl

SOSSE:

- 1/2 Tasse küchenfertiges Blauschimmelkäse-Dressing aus dem Kühlregal
- 1/4 Tasse Sour Cream
- 1 Teelöffel Jalapeño Würzsauce grün

ZUBEREITUNG

- 1 Das Mehl, 1/2 Teelöffel Salz und den schwarzen Pfeffer in einer flachen Schale vermengen. Ei und Wasser mit dem Schneebesen in einer flachen Schüssel verquirlen. Semmelbrösel, den verbleibenden 1/4 Teelöffel Salz, Knoblauchpulver und Paprikapulver in einer weiteren flachen Schale vermengen.
- 2 Die Rindersteaks zwischen zwei Lagen Wachspapier legen; auf 0,6 cm Dicke klopfen. Steaks einzeln in die Mehlmischung legen und darin wälzen; überschüssiges Mehl abschütteln. Dann die Steaks zuerst in die Eimischung und anschließend in die Semmelbrösel-Mischung legen, um sie zu panieren.
- 3 1 Esslöffel Öl in einer großen antihafbeschichteten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. 2 Steaks in die Pfanne geben; 5 Minuten garen oder warten, bis die Panade knusprig und goldfarben ist und das Fleisch die Garstufe Englisch (63°C) erreicht hat; einmaliges Wenden genügt. (Vorsicht: nicht zu lange garen). Die Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Garvorgang mit weiteren Steaks und übriggebliebenem Öl wiederholen.
- 4 In der Zwischenzeit die Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Soße zu den Steaks servieren.



STEAKS AUS DER PFANNE MIT ROMESCO SAUCE

Genießen Sie die Aromen Nordspaniens - mit dieser bunt-pikanten Romesco-Soße auf herrlich zarten Flat Iron Steaks.



ZUTATEN:

- 4 Flat Iron Steaks vom Rind (ca. 230 Gramm pro Steak)
- 3 große rote Paprika, längs in Viertel geschnitten
- 2 Esslöffel küchenfertiger, fein gehackter gerösteter Knoblauch
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 3 Esslöffel Olivenöl extra-vergine
- Salz
- 1 Tasse Cherry-Roma-Tomaten
- 1/2 Tasse frische Korianderblätter
- 1/2 Tasse geröstete Pinienkerne
- 2 Esslöffel frischer Orangensaft
- 1 Esslöffel frisch abgeriebene Orangenschale
- 1/2 Teelöffel Salz
- frische Korianderzweige, Orangenscheiben und Pinienkerne (optional)

ZUBEREITUNG

- 1 Paprika mit der Hautseite nach oben auf ein großes Stück Alufolie legen. So auf den Rost einer Bräters legen, dass die Oberseite der Paprika 7 bis 10 cm von der Hitzequelle entfernt ist. 12 bis 15 Minuten mit Oberhitze garen bzw. bis die Haut schwarz ist. Alufolie über die Paprika falten. 5 Minuten ruhen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit 1 Esslöffel Knoblauch mit dem schwarzen Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen; Mischung gleichmäßig auf die Rindersteaks verteilen und andrücken. 1 Esslöffel Öl in einer Grillbratpfanne oder einer großen antihafbeschichteten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. Die Steaks in die Pfanne geben; für Garstufe Englisch bis Medium/Rosa 11 bis 14 Minuten garen, gelegentlich wenden. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und auf einem Servierteller anrichten; nach Belieben mit Salz abschmecken. Warmhalten.
- 3 Die geschwärzte Haut von den Paprika entfernen und wegwerfen. Paprika, die verbleibenden 2 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Knoblauch und 1/2 Teelöffel Salz in einen Standmixer geben. Tomaten, Koriander, Pinienkerne, Orangensaft und Orangenschale hinzufügen. Den Mixbehälter gut verschließen und mit der Pulse-Funktion die Zutaten pürieren.
- 4 Mit einem Löffel etwas Soße auf den Steaks verteilen; die restliche Soße mit den Steaks servieren. Nach Belieben mit Korianderzweigen, Orangenscheiben und Pinienkernen garnieren.

TOP SIRLOIN STEAK

*Ein aromatischer, vielseitiger und saftiger Cut.
Schmeckt hervorragend als Steak oder auf Fleischspießen.*



RINDFLEISCH AUS DEM WOK MIT COUSCOUS

Ein sättigendes Pfannengericht, das im Handumdrehen gelingt. Geschnittenes mageres Sirloin Steak mit Gemüse in einer scharf-würzigen Barbecue-Soße, in der Pfanne gebraten und auf in Rinderbrühe gegartem Couscous serviert.



ZUTATEN:

- 500 Gramm Top Sirloin Steak (ohne Knochen), in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Dose (ca. 500 ml) Rinderbrühe
- 1 Tasse Instant-Couscous
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 mittelgroße rote Paprika, in 0,6 cm dünne Streifen geschnitten
- 1/2 Tasse grob gehackte Vidalia oder andere süße Gemüsezwiebeln
- 1/2 Tasse küchenfertige Honig-Dijon Senf-Barbecue-Soße
- 1 Esslöffel gehackte frische Petersilie

ZUM GARNIEREN:

- Petersilienzweige

ZUBEREITUNG

- 1 Den Fettrand vom Top Sirloin Steak abschneiden. Das Steak in der Mitte längs teilen und dann quer in 0,6 cm dünne Streifen schneiden; beiseitelegen.
- 2 Die Rinderbrühe in einem mittelgroßen Kochtopf zum Kochen bringen. Den Couscous einrühren, die Pfanne abdecken und vom Herd nehmen.
- 3 Öl in einer großen antihaftbeschichteten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. Rindfleisch portionsweise hinzufügen und 1 bis 2 Minuten anbraten, bis das Fleisch außen braun gebraten ist. Fleisch mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen; warm stellen.
- 4 Die Paprika und Zwiebel zusammen in einer Pfanne 2 bis 3 Minuten anbraten, bis das Gemüse knusprig zart ist. Das Rindfleisch wieder zurück in die Pfanne geben; Barbecue-Soße einrühren. 1 bis 2 Minuten unter Rühren garen, bis alles durchgehitzt ist. Das Rindfleisch-Gericht auf dem Couscous anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit Petersilienzweigen garnieren.



CHEESEBURGER VOM RIND – DER KLASSIKER

Beherrsche dieses klassische Burgerrezept und der Titel Grillkönig / Grillkönigin ist Dir gewiss!

ZUTATEN:

- 450 Gramm Rindergehacktes (95% Magerfleisch, 5% Fett)
- 1½ Teelöffel Steak-Gewürzsalz
- 4 Hamburger-Brötchen, aufgeschnitten
- 4 Scheiben Käse (z. B. Cheddar, Schmelzkäse, Schweizer Käse usw.)
- 4 Salatblätter
- 4 Scheiben Tomate

TOPPINGS:

- Ketchup, Senf, Zwiebelringe, Gewürzgurken in Scheiben (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

- 1 Das Rinderhackfleisch und das Steak-Gewürzsalz in einer großen Schüssel vermengen. Vorsichtig, aber gründlich vermischen. Vier 1,3 cm dicke Burger-Patties formen, ohne das Fleisch zu fest zusammenzudrücken.
- 2 Burger-Patties auf einen Grillrost legen; die Grillkohle sollte zur Hälfte mit Asche bedeckt sein. Patties auf zugedecktem Grill 8 bis 10 Minuten (auf vorgeheiztem Gasgrill 7 bis 9 Minuten bei mittlerer Hitze) garen, bis das horizontal in der Mitte der Patties platzierte digitale Fleischthermometer 72°C anzeigt; gelegentlich wenden. Ca. 2 Minuten bevor die Patties gar sind, die Hamburger-Brötchen mit der Schnittseite nach unten auf den Grillrost legen und leicht toasten. Kurz vor Ende des Grillvorgangs eine Scheibe Käse auf jedes Patty legen.
- 3 Empfehlung des Kochs: Zur Zubereitung auf dem Herd eine große antihafbeschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze stark erhitzen. Die Burger-Patties in die Pfanne geben; 12 bis 15 Minuten garen, bis das horizontal in der Mitte der Patties platzierte digitale Fleischthermometer 72°C anzeigt; gelegentlich wenden.
- 4 Die untere Hälfte der Hamburger-Brötchen mit einem Salatblatt belegen; nach Belieben eine Tomatenscheibe, das Burger-Pattie und weitere Toppings darauflegen. Mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.

STRIPLOIN STEAK

Zart, mager und perfekt zum Grillen geeignet



STRIPLOIN STEAKS VOM RIND & FLEISCHSPIESSE MIT PILZEN NACH GRIECHISCHER ART

Striploin Steak vom Rind nach griechischer Art zubereitet und mit Zitrone, Feta-Käse und Pilzen serviert.



ZUTATEN:

- 2 Striploin Steaks vom Rind (ohne Knochen), 2,5 cm dick geschnitten (280 Gramm pro Steak)
- 450 Gramm mittelgroße Pilze
- 1 mittelgroße rote Zwiebel, in Spalten geschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 6 Zitronenspalten
- 1/4 Tasse zerkrümelter Fetakäse (optional)

ZITRONENPFEFFER-BEIZE:

- 1 Esslöffel fein gehackter Knoblauch
- 2 1/2 Teelöffel Zitronenpfeffer
- 1 1/2 Teelöffel getrocknete Oreganoblätter

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zutaten für die Zitronenpfeffer-Beize vermengen. Pilze, Zwiebel, Öl und 2 Teelöffel Beize in einer mittelgroßen Schüssel vermengen; locker vermischen. Abwechselnd Pilze und Zwiebelspalten auf sechs 30 cm lange Metallspieße auffädeln und mit einer Zitronenspalte abschließen.
- 2 Die restliche Beize auf die Rindersteaks verteilen und andrücken. Steaks und Fleischspieße auf einen Grillrost legen; die Grillkohle sollte zur Hälfte mit Asche bedeckt sein. Für Garstufe Englisch (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) Steaks auf zugedecktem Grill 11 bis 14 Minuten (auf vorgeheiztem Gasgrill 11 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze) garen, gelegentlich wenden. Fleischspieße 6 bis 8 Minuten garen, bis die Pilze weich sind, gelegentlich wenden.
- 3 Das Gemüse von den Spießen abnehmen; nach Belieben mit Käse vermengen. Die Steaks in Scheiben schneiden. Das Rindfleisch und Gemüse nach Belieben mit Salz abschmecken.

*Ein gut marmoriertes, saftiges und schmackhaftes Steak.
Auf dem Grill einfach zubereitet.*



PFANNENSTEAKS MIT SAUTIERTEN WALDPILZEN

Eine Pfanne, viel Geschmack! Waldpilze und ein perfekt gebratenes Steak ergeben zusammen eine schmackhafte und sättigende Mahlzeit.

ZUTATEN:

- 400 bis 450 Gramm Coulotte Steaks vom Rind, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 3 Tassen gemischte Waldpilze, (z. B. Cremini-, Austern-, Shiitake- und Enoki-Pilze und Morcheln)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Teelöffel gehackter frischer Thymian
- Kochsalz (ohne Jodzusatz) und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Öl in einer großen antihafbeschichteten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. Pilze und 1 Zehe fein gehackten Knoblauch hinzufügen; 2 bis 4 Minuten unter Rühren garen, bis die Pilze weich und braun gebraten sind. Pilze aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 2 Thymian und restlichen Knoblauch vermengen; gleichmäßig auf die Rindersteaks verteilen und andrücken. Steaks bei mittlerer Hitze in dieselbe Pfanne geben; für Garstufe Englisch bis Medium/Rosa 8 bis 11 Minuten garen, gelegentlich wenden.
- 3 Steaks auf einen Servierteller legen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Pilzen garnieren.

RANCH STEAK

Ein preiswerter Cut aus der Schulter – mager und vielseitig
Ideal zur Zubereitung auf dem Grill oder zum Grillen mit Oberhitze.



GEBEIZTE STEAKS MIT AVOCADO SALSA VERDE

Während die mit Kreuzkümmel gebeizten Steaks in der Pfanne brutzeln, können Sie die frische, geschmackvolle Soße zubereiten.

ZUTATEN:

- 2 Ranch Steaks vom Rind, 2,5 cm dick geschnitten (ca. 230 Gramm pro Steak)
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 3/4 Tasse küchenfertige Tomatillo Salsa
- 1 kleine Avocado, in Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel gehackte frische Korianderblätter

ZUBEREITUNG

- 1 Den Kreuzkümmel gleichmäßig auf die Ranch Steaks verteilen und andrücken. Eine große antihafbeschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze stark erhitzen. Steaks in die Pfanne geben; für Garstufe Englisch (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) die Steaks 12 bis 15 Minuten garen, gelegentlich wenden

Sie können für dieses Gericht auch Denver Steaks verwenden. Die Steaks auf einen Grillrost legen; die Grillkohle sollte zur Hälfte mit Asche bedeckt sein. Für die Garstufe Englisch (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) die Steaks auf zugedecktem Grill 10 bis 14 Minuten (auf vorgeheiztem zugedeckten Gasgrill 12 bis 17 Minuten bei mittlerer Hitze) garen, gelegentlich wenden.

- 2 In der Zwischenzeit Salsa, Avocado und Koriander in einer kleinen Schüssel vermengen.
- 3 Die Steaks in Scheiben schneiden; nach Belieben mit Salz abschmecken. Mit der Soße servieren.

TRI-TIP STEAKS

*Ohne Knochen und relativ zart, mit vollmundigem Geschmack.
Einfach grillen und quer zur Faser schneiden.*



GEGRILLTE ESPRESSO STEAKS

Mit diesem Steak-Rezept können Sie nichts falsch machen.
Gegrillte Steaks, Speck, Pilze, Blauschimmelkäse und knackige
Schalotten.



ZUTATEN:

- 4 Tri-Tip Steaks vom Rind, 2,5 cm dick geschnitten (ca. 170 Gramm pro Steak)
- Salz

ZUM GARNIEREN:

- Frühlingszwiebeln in Scheiben, Zitronenspalten, frisch abgeriebene Zitronenschale (optional)

ESPRESSO-BEIZE:

- 2 Esslöffel fein gemahlene Espresso-Kaffeebohnen
- 1 Esslöffel Knoblauchpfeffer
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Ancho-Chilipulver

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zutaten für die Espresso-Beize in einer kleinen Schüssel vermengen; großzügig auf die Rindersteaks verteilen und andrücken. Übrig gebliebene Würzmischung wegtun. Die Steaks in eine Glasschale geben, abdecken und für 1 Stunde kühlstellen.
- 2 Die Steaks auf einen Grillrost legen; die Grillkohle sollte zur Hälfte mit Asche bedeckt sein. Für die Garstufe Englisch (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) Steaks auf zugedektem Grill 10 bis 14 Minuten garen (auf vorgeheiztem Gasgrill bei mittlerer Hitze bleibt die Garzeit unverändert), gelegentlich wenden.
- 3 Die Steaks in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Salz abschmecken und mit Frühlingszwiebeln, Zitronenspalten und Zitronenschale garnieren.

INSIDE SKIRT (SAUMFLEISCH)

Dieser Cut hat einen intensiven, aromatischen Geschmack. Mariniert und heiß gegrillt eignet es sich für Fajitas, kann aber auch in Wok-Gerichten Verwendung finden. Für dieses Rezept ist auch Hanger Steak (Nierenzapfen) geeignet.



GEGRILLTES SKIRT STEAK IN ASIATISCHER MARINADE

Eine schmackhafte asiatische Marinade aus Sojasoße, Barbecue-Soße, Erdnussbutter und Knoblauchpulver rundet das Skirt Steak ab.



ZUTATEN:

- 1 Skirt Steak vom Rind (ca. 0,7 kg, in Streifen von 10 bis 15 cm geschnitten)
- 1/3 Tasse natriumreduzierte oder normale Sojasauce
- 1/3 Tasse dunkle Barbecue-Soße
- 2 Esslöffel cremige Erdnussbutter
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 8 Frühlingszwiebeln, quer halbiert

ZUBEREITUNG

- 1 Die Sojasauce, Barbecue-Soße, Erdnussbutter und Knoblauchpulver in einer kleinen Schüssel vermengen; durch Rühren gründlich mischen. Die Rindersteaks und die Sojasoßen-Marinade in einen lebensmittelechten Plastikbeutel geben; Steaks in der Marinade wenden, um sie gleichmäßig zu benetzen. Den Beutel gut verschließen, und die Steaks im Kühlschrank 6 Stunden oder über Nacht marinieren.
- 2 Die Steaks aus der Marinade nehmen; Marinade weggießen. Steaks auf einem Rost so in eine Grillpfanne legen, dass die Oberfläche des Fleisches 5 bis 8 cm von der Hitzequelle entfernt ist. Für Garstufe Englisch (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) die Steaks 10 bis 13 Minuten mit Oberhitze garen, einmaliges Wenden genügt. In den letzten 3 Minuten des Garvorgangs die Frühlingszwiebeln auf die Steaks legen.
- 3 Die Steaks diagonal und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Steaks mit Frühlingszwiebeln servieren.

BRISKET (RINDERBRUST)

Dieses geschmackvolle Fleisch kann in Scheiben oder als Geschnetzeltes serviert werden.



TEXAS BBQ BEEF BRISKET

Geschmort, langsam gegart oder geräuchert.

Wie auch immer Sie es zuschneiden, Barbecue Beef Brisket lässt sich kinderleicht zubereiten!



ZUTATEN:

- 1 Stück Brisket Flat Half vom Rind (ca. 1,4 kg)
- 3/4 Tasse (175 ml) Barbecue-Soße
- 1/2 (120 ml) Tasse trockener Rotwein

BEIZE:

- 2 Esslöffel Chilipulver
- 1 Esslöffel Packed Light Brown Sugar (heller brauner Zucker)
- 1 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver

ZUBEREITUNG

- 1 Zutaten für die Beize in einer kleinen Schüssel vermengen; gleichmäßig auf das Brisket verteilen und andrücken. Das Brisket mit der Fettseite nach oben in einen Suppentopf geben.
Sie können anstelle von Brisket Flat Half auch ein Stück Brisket Point Half nehmen - die Garzeit verändert sich dadurch nicht. Brisket Point Half wird jedoch nicht zu den mageren Cuts gezählt.
- 2 Die Barbecue-Soße und den Wein in einer kleinen Schüssel vermengen, um das Brisket herumgießen und aufkochen. Herd herunterregeln; den Topf gut verschließen und das Brisket 2 3/4 bis 3 1/4 Stunden schmoren lassen, bis es gabelzart ist. Das Brisket aus dem Topf nehmen; warm stellen.
- 3 Das Fett von der Bratenflüssigkeit abschöpfen. Die Bratenflüssigkeit zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel 8 bis 10 Minuten garen, bis die Flüssigkeit auf 1 Tasse Soße reduziert ist, gelegentlich umrühren.
- 4 Das Fett vom Fleisch nach Belieben abtrennen. Das Brisket quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Schmeckt lecker - sowohl mit als auch ohne Soße.



EINFACHES STEAK DIANE

Zu diesen zarten Rindfleischmedaillons werden Pilze und eine leckere Sahnesoße gereicht.



ZUTATEN:

- 400 g Petite Tender Medaillons, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 bis 3 Teelöffel Zitronenpfeffer
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Frische gehackte Petersilie
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 250 Gramm Pilze
- 2 Esslöffel feingehackte Schalotten oder Zwiebeln
- 2 Esslöffel Weinbrand
- 1/2 Tasse Schlagsahne
- 2 Teelöffel Worcestershire-Sauce

ZUBEREITUNG

- 1 Einen Esslöffel Öl in einer großen antihaftbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Pilze und Schalotten bzw. Zwiebeln hineingeben und 3 Minuten garen, bis sie weich sind. Pilze und Schalotten bzw. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.
- 2 Den Zitronenpfeffer gleichmäßig auf die Medaillons verteilen und andrücken. Einen Teelöffel Öl in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Eine Hälfte der Rindermedaillons in die Pfanne geben und für Garstufe English (63°C) bis Medium/Rosa (72°C) etwa 4 bis 6 Minuten garen, gelegentlich wenden. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Den Garvorgang mit dem restlichen Öl und den restlichen Medaillons wiederholen.
- 3 Den Weinbrand in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen lassen, bis die an der Pfanne haftenden braunen Partikel aufgelöst sind. Sahne und Worcestershire-Sauce einrühren. Die Pilz-Zwiebel-Mischung hinzugeben und unter Rühren kochen lassen, bis die Soße leicht eingedickt ist. Die Rindermedaillons in die Pfanne geben und mit der Soße bedecken. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

CHUCK TENDER STEAKS

Magere Fleischstücke, die Tenderloin Steaks ähneln aber nicht ganz so zart sind.

Vor dem Grillen müssen sie durch Marinieren oder langsames Vorgaren zart gemacht werden



RINDERSCHMORFLEISCH MIT WEISSEN BOHNEN UND KNOBLAUCH-TOMATENJUS

Die Aromen der toskanischen Küche genießen - mit Chuck Tender Steaks, geschmort mit weißen Bohnen und Spinat. Abgerundet mit Parmesankäse ergibt dies ein köstliches Mahl, das an jedem Abend schmeckt.



ZUTATEN:

- 4 Chuck Tender Steaks, 2 bis 2,5 cm dick geschnitten (ca. 170 g pro Steak)
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 ½ Tassen gehackte Zwiebeln
- 1 Dose (400 g) Tomaten, geschält und gehackt in Tomatensaft
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Pfeffer
- 1 Dose (400 g) weiße Bohnen, abgetropft und gewaschen
- 2 Tassen grob gehackter frischer Spinat
- Parmesankäse, gerieben oder geraspelt (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

- 1 Das Öl in einer großen antihaftbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Steaks in die Pfanne geben und gleichmäßig anbräunen. Den Fleischsaft abgießen. Zwiebeln, Tomaten, Salz und Pfeffer hinzufügen und aufkochen lassen. Den Herd herunterregeln, die Pfanne gut zudecken und die Steaks 1½ bis 1¾ Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch gabelzart ist. Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- 2 Die Bohnen in den Sud geben und diesen wieder aufkochen lassen. Den Herd etwas herunterregeln und die Soße 7 bis 10 Minuten reduzieren, dabei gelegentlich umrühren.
- 3 Den Spinat in die Soße rühren, die Pfanne vom Herd nehmen und die Soße eine Minute lang ruhen lassen. Das Rindfleisch zusammen mit dem Bohnengericht servieren. Nach Belieben mit geriebenem oder gehobeltem Parmesankäse garnieren.

Fleischige Rippenstücke ohne Knochen, bestens für einen Schongarer geeignet, oder langsam garen und anschließend auf dem Grill braten.



SÜSS-WÜRZIGES RIPPENFLEISCH – ASIATISCH

Dieses asiatische Gericht mit Country Style Ribs, Knoblauchsoße, Ingwer und Honig mit der perfekten Balance zwischen süß und scharf wird Ihre Geschmacksnerven auf eine Reise schicken.



ZUTATEN:

- 600 bis 800 Gramm Country Style Ribs vom Rind
- 1 Tasse Mirin
- 1/2 Tasse süße Chili-Knoblauchsoße
- 1/2 Tasse Wasser
- 1/4 Tasse Agavendicksaft oder Honig
- 1/4 Tasse heller brauner Zucker
- 1 Teelöffel feingehackter frischer Ingwer
- 1 Esslöffel frischer Limettensaft
- 1 Esslöffel natriumreduzierte Sojasoße
- Heißer gekochter Reis (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 160° C vorheizen. Das Mirin mit der Chili-Knoblauchsoße, Wasser, Agavendicksaft, Light Brown Sugar und Ingwer bei mittlerer Hitze in einem Suppentopf mischen, dabei gelegentlich rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Das Rippenfleisch in den Suppentopf geben und aufkochen lassen. Den Herd herunterregeln, den Topf gut zudecken und im Ofen bei 160 °C etwa 1 3/4 bis 2 Stunden schmoren, bis das Fleisch gabelart ist.
- 2 Das Fleisch aus dem Topf nehmen und warmhalten. Das Fett von der Soße abschöpfen. Die Soße aufkochen lassen, dann die Temperatur herunterregeln und 12 bis 15 Minuten weiterkochen, bis die Soße um die Hälfte reduziert ist. Den Limettensaft und die Sojasoße einrühren. Das Fleisch wieder in die Soße legen und 1 bis 2 Minuten lang kochen lassen, damit es wieder heiß wird, dabei gelegentlich umrühren.

Mirin ist ein süßer aus Klebreis gekelterter Reiswein mit niedrigem Alkoholgehalt. Er ist eine wesentliche Zutat der japanischen Küche. Man kann ihn auf Asiamärkten und in der internationalen Abteilung der meisten Supermärkte finden.

- 3 Das Rippenfleisch nach Belieben mit Reis und der übrigen Soße servieren.

Süße Chili-Knoblauchsoße ist ein asiatisches Würzmittel aus roten Chilischoten, Knoblauch und Essig und verleiht dem Gericht eine herb-würzige Schärfe. Chili-Knoblauchsoße kann man auf Asiamärkten und in der Asienabteilung der meisten Supermärkte finden.

Diese preiswerten charakteristischen Rindfleischrippchen lassen sich mit einer trockenen Beize hervorragend auf dem Grill zubereiten



WÜRZIGE RIPPCHEN VOM RIND

Eine würzig-scharfe Soße aus Chilisoße und Chiliflocken verleiht den Rippchen einen tollen Geschmack.



ZUTATEN:

- 2 kg Rippchen vom Rind, in Stücke zu je 2 bis 4 Rippen geschnitten,
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 1/2 Tassen feingehackte Zwiebeln
- 1 Esslöffel fein gehackter Knoblauch
- 1 bis 1 1/2 Teelöffel Chiliflocken
- 1 1/2 Tassen Chilisoße
- 1/2 Tasse Wasser
- 3 Esslöffel frischer Zitronensaft
- 1/2 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

- 1 Öl in einem mittelgroßen Kochtopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chiliflocken hinzufügen und 4 bis 5 Minuten unter Rühren kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Chilisoße, Wasser und Zitronensaft hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Temperatur herunterregeln und die Soße 5 Minuten ziehen lassen, dabei mehrmals umrühren. Mit Salz abschmecken. Eine halbe Tasse Soße zum Übergießen beiseitestellen.
- 2 Holzkohlegrill für das indirekte Grillen vorbereiten: gleich große Mengen Holzkohlenbriketts auf beiden Seiten des Grills anzünden und in der Mitte eine Fläche frei lassen. Wenn die Kohle halb durchgeglüht und mit Asche überzogen ist (nach 25 bis 30 Minuten) nochmals 3 oder 4 zusätzliche Briketts auf jede Seite legen. Einen Grillrost mit Griffen so über die Kohle platzieren, dass man bei Bedarf noch Briketts nachlegen kann.
- 3 Rippchen mit der Fleischseite nach oben in eine große Folien-Grillschale legen. Die übrige Soße über die Rippchen gießen und die Rippchen darin wenden. Die Schale fest mit Alufolie abdecken und dann auf den Rost stellen. Den Grilldeckel schließen und das Fleisch bei mittlerer Hitze 1 bis 1 1/2 Stunden garen, bis die Rippchen gabelhart sind. Grillschale vorsichtig vom Grillrost nehmen, Rippchen herausnehmen und mit der Fleischseite nach oben auf einen Gitterrost legen. Rippchen mit der beiseitegestellten Soße übergießen, abdecken und nochmals 10 bis 15 Minuten auf dem Grill garen. Dabei einmal wenden und übergießen.

Alle 30 Minuten bzw. bei Bedarf 3 bis 4 Briketts auf jeder Seite des Grills nachlegen, um die Grilltemperatur zu halten.

☞ SIRLOIN TIP ROAST/BALL TIP STEAK ☜

Diese preiswerten mageren Fleischstücke ohne Knochen werden im Ofen gebraten und dann in dünne Scheiben geschnitten. So schmecken sie am besten.



SIRLOIN TIP ROAST MIT KRÄUTERKRUSTE UND SCHNITTLAUCH-SAHNE-MEERRETTICHSSOÛSE

Das Sirloin Tip wird mit einer Beize aus Petersilie, Thymian, Öl, Knoblauch und schwarzem Pfeffer eingerieben und mit einer herrlichen Schnittlauch-Sahne-Meerrettichsoße serviert.



ZUTATEN:

- 1 Stück Beef Sirloin Tip Roast ohne Knochen (zwischen 800 g und 1000 g)
- 1 Esslöffel feingehackte frische Petersilie
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian, gerieben
- 1 Teelöffel Pflanzenöl
- 1 Teelöffel feingehackter Knoblauch
- 1/2 Teelöffel gestoßener schwarzer Pfeffer

SOSSE:

- 1 Tasse Sour Cream
- 1/2 Tasse geriebener Meerrettich
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Esslöffel frischer geschnittener Schnittlauch
- 1/8 Teelöffel gemahlener weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 160° C vorheizen. Petersilie, Thymian, Knoblauch und schwarzen Pfeffer mit dem Öl verrühren und gleichmäßig mit leichtem Druck auf der Oberfläche des Rinderbratens verteilen.
- 2 Den Braten in einem flachen Bräter auf einen Rost stellen. Ein ofenfestes Fleischthermometer in den Braten stecken, bis sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teils befindet. Kein Wasser hinzufügen und den Braten auch nicht abdecken. Für die Garstufe Englisch den Braten bei 160° C ca. 1¼ bis 1½ Stunden garen.
- 3 Während der Braten im Ofen ist, die Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel vermengen, die Schüssel abdecken und dann kühlstellen.
- 4 Den Braten aus dem Ofen nehmen, wenn das Thermometer 58° C anzeigt, damit der Braten „englisch“ gegart bleibt. (Nicht zu lange garen!) Den Braten auf ein Tranchierbrett legen und mit Alufolie locker abdecken („zelten“). 10 bis 20 Minuten ruhen lassen. (Die Temperatur im Inneren wird noch um etwa 5° C bis auf 63 °C weiter ansteigen, um die Garstufe „englisch“ zu erreichen.) Den Braten in dünne Scheiben schneiden, nach Belieben salzen und mit der Soße servieren.

SHANK CROSS-CUTS (RINDERHAXE) 🍴

Ein aus dem Bein quer geschnittenes Stück vom Rind, das typischerweise geschmort wird, um schmackhafte und gabelzarte Gerichte wie z. B. Osso Buco zuzubereiten.



NACH THAI-ART GESCHMORTE RINDERHAXE MIT FRISCH EINGELEGTEM GEMÜSESALAT

Hier werden die herzhaften Aromen von langsam gegartem Rindfleisch mit einem frischen, leichten Salat nach Thailändischer Art kombiniert.

ZUTATEN:

- 800 g bis 1000 g Shank Cross Cuts vom Rind, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 4 Tassen natriumreduzierte Rinderbrühe
- 1/2 Tasse (120 ml) Fischsoße (Nam Pla)
- 1/4 Tasse Kristallzucker
- 3 Zitronengrassengel (nur die weißen Teile), feingehackt
- 1/4 Tasse gehackter frischer Koriander
- 1/4 Tasse natriumreduzierte Sojasoße
- 1 Teelöffel feingehackter Knoblauch

GEMÜSESALAT:

- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse ungewürzter Reisweinessig
- 2 Esslöffel Fischsoße (Nam Pla)
- 5 dünne Scheiben frischer Ingwer
- 2 Zitronengrassengel (5 cm), in dünne Streifen geschnitten
- 8 frische Korianderzweige
- 1 Tasse frische Karotten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Tasse grüne oder gelbe Paprika, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Tasse halbierte Cherry-Roma-Tomaten
- 8 Tassen gemischtes grünes Blattgemüse
- 1/2 Tasse gebratene Schalotten (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

- 1 Öl bei mittlerer Hitze in einem Suppentopf erhitzen. Haxenfleisch portionsweise hineingeben und auf allen Seiten anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und Fett abgießen. Rinderbrühe mit 1/2 Tasse Fischsoße, 1/4 Tasse Zucker, Zitronengras, Koriander, Sojasoße und Knoblauch im Suppentopf verrühren und zum Kochen bringen. Haxenfleisch zurück in den Suppentopf legen. Den Herd herunterregeln, die Pfanne gut zudecken und alles 1 1/2 bis 2 1/4 Stunden garen.
- 2 In der Zwischenzeit 1 Tasse Zucker, Essig, Fischsoße, Ingwer, Zitronengras und Korianderzweige in einen mittelgroßen Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen, die Flüssigkeit absieben und abkühlen lassen. Karotten und Paprika in einer großen Schüssel mit Essig vermengen. Den Topf abdecken und kühl stellen, bis das Essen serviert wird.
- 3 Fleisch aus dem Suppentopf nehmen und - sobald es abgekühlt ist - von den Knochen lösen. Gemüse Mischung, Tomaten und Fleisch in einer großen Schüssel vermengen und überschüssige Flüssigkeit abgießen. Das Gemüse-Fleisch-Gericht auf dem Blattgemüse anrichten. Nach Belieben mit gebratenen Schalotten garnieren.

Fertig gebratene Schalotten werden auf Asiamärkten angeboten.

Man kann stattdessen auch frittierte Zwiebelringe verwenden.



STRIPLOIN STEAK MIT STOCKBROT UND CHIMICHURRI

Kotányis Grill Smoked Gewürzmischung verleiht dem Steak einen so herrlich rauchigen Geschmack, als würde das Fleisch direkt aus der Räucherammer kommen.

ZUTATEN:

FÜR DIE BROT-GRILLSPIESSE

- 4 einzelne Striploin Steaks (ca. 250 g)
- 4 Teelöffel Grill Smoked Gewürzmischung
- 4 EL Sonnenblumenöl

FÜR DAS STOCKBROT

- 500 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe (7 g)
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 3 Teelöffel Grill Magic Dust Gewürzmischung
- 1 Teelöffel Meersalz, grob
- Holzspieße

FÜR DIE CHIMICHURRI WÜRZSAUCE

- 1 Teelöffel Meersalz, grob
- 1/2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Knoblauchgranulat
- 1/2 Teelöffel Zwiebelgranulat
- 3 Teelöffel gehackte Petersilie
- 2 Teelöffel Thymian, gerebelt
- 2 Teelöffel Oregano, gerebelt
- 2 Lorbeerblätter, ganz
- 50 ml Essig (z.B. Weißweinessig)
- 50 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1 Die Striploin Steaks mit kaltem Wasser abspülen und dann trockentupfen. Anschließend die Striploin Steaks mit der Kotányi Grill-Smoked Gewürzmischung und etwas Sonnenblumenöl einreiben und eine Weile marinieren lassen.
- 2 Für das Stockbrot: Alle trockenen Zutaten vermengen und eine Vertiefung in die Mischung drücken. Warmes Wasser und Olivenöl in die Vertiefung gießen und alle Zutaten mit einer Gabel langsam vom Rand aus und von außen nach innen vermengen. Den Teig ungefähr fünf Minuten kneten und dann mindestens 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen (je länger, desto besser.)
- 3 Chimichurri Würzsauce: alle Zutaten vermengen.
- 4 Den aufgegangenen Brotteig zu dünnen Strängen rollen und einen Teigstrang um jeden Spieß wickeln. Mit einem Backpinsel etwas Olivenöl auf die Teigstränge streichen und diese dann bei mittlerer Hitze von allen Seiten im Grill backen, bis sie dünner geworden und rundum schön braun sind. Die gegrillten Stockbrote nach Belieben mit Grill Magic Dust würzen.
- 5 Die Steaks je nach Dicke und gewünschter Garstufe ca. drei bis sechs Minuten lang beidseitig grillen, danach mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend abdecken und fünf Minuten lang ruhen lassen.
- 6 Die Steaks mit den Stockbroten und der Chimichurri Würzsauce anrichten und servieren.

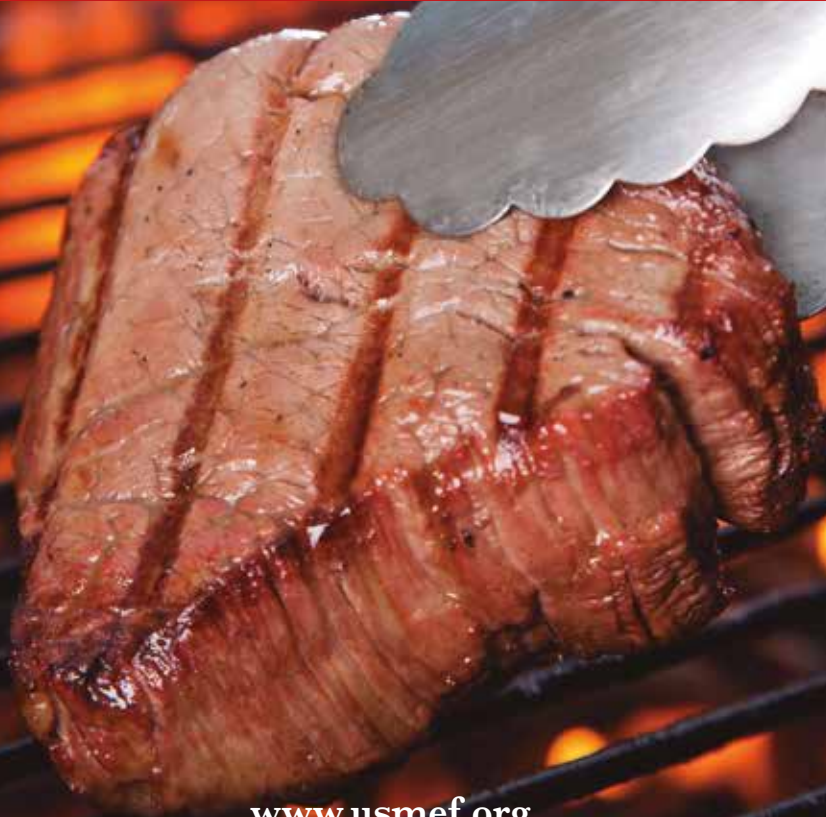
Die Chimichurri Würzsauce hält sich einige Tage im Kühlschrank, kann also auch bereits früher angerührt werden.



Kotányi – das Unternehmen

Die im Jahre 1881 von Janos Kotányi in Szeged, Ungarn gegründete Firma ist heute eines der traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs. Die Gewürzspezialisten sind aber nicht nur in Österreich die führende Marke, sie zählen in mehr als 20 mittel- und osteuropäischen Ländern zu den Top-Marken dieses Sektors. Gegenwärtig beschäftigt das von Geschäftsführer Erwin Kotányi geleitete und in Woltersdorf im österreichischen Weinviertel ansässige Familienunternehmen etwa 600 Mitarbeiter*innen. Der Name Kotányi ist der Inbegriff für feine Gewürze von allerhöchster Qualität: Alle Rohstoffe unterliegen strengen Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Betriebsstätte in Woltersdorf weiterverarbeitet werden. Kotányi hält sich stets an die drei Leitlinien: Gesundheitsschutz, Innovation und Genuss und bringt den Markt weiterhin mit Innovationen zum Staunen. Mehr erfahren Sie unter www.kotanyi.com.

Dieses Kochbuch, die dazugehörigen Video-Rezepte und die Werbebroschüre wurden vom US-amerikanischen Fleischexport-Verband „US Meat Export Federation“ in Zusammenarbeit mit dem nationalen Rinderzüchterverein „National Beef Cattlemen’s Association“ für Sie zusammengestellt.



www.usmef.org

Wenn Sie mehr über „U.S. Beef“ erfahren möchten,
besuchen Sie folgende Web-Sites:

www.usa-beef.org,

www.beefitswhatsfordinner.com



Der USMEF ist der vertikal am besten integrierte Handelsverband der Fleischverarbeitungs- und Tierhaltungsindustrie. Der USMEF vertritt die Erzeuger von Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch, die Mastbetriebe der betreffenden Tiergruppen sowie die Verpackungs- und Verarbeitungsbetriebe, die Lieferanten und Händler, die Hersteller von Ölsamen und Futtermitteln sowie landwirtschaftliche Organisationen, Lieferanten- und Dienstleistungsorganisationen