

oz. MONTANA PEPPERSTEAK



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

IM HOLZRAUCH GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETTE

ZUTATEN

4 RÜCKENSTEAKS MIT KNOCHEN VOM ALPSCHWEIN À 200 G
30 G SONNENBLUMENÖL
HICKORY ODER EICHENHOLZ ZUM RÄUCHERN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Rosa Punjab-Kristallsalz, oz. Montana Peppersteak



VORBEREITUNG

Das Fleisch mit Öl, Salz und oz. Montana Peppersteak einreiben und bei Zimmertemperatur 60 Minuten rasten lassen, Smoker oder räucherfähigen Grill auf 200 °C vorheizen. Das Räucherholz in Wasser einweichen (am besten über Nacht).

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kotelette kurz bei direkter Hitze beidseitig grillieren, würzen und bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten ca. 3 bis 4 Minuten braten.
 - 2 Steaks aus dem Grill nehmen und zur Seite stellen. Den Grill auf 130 °C abkühlen lassen.
 - 3 Auf die weißglühenden Kohlen oder in die Räucherbox das feuchte Räucherholz legen.
 - 4 Die Kotelette bei indirekter Hitze und 130 °C ca. 15 bis 20 Minuten räuchern.
-

OZ.-TIPP

Zu diesem Gericht passt unsere oz. Barbecue Sauce (Rezept oz. Danish Smoked Salz) perfekt dazu.

