

GEGRILLTES SCHWEINSSTEAK MIT WHISKEYMARINADE

ZUTATEN (für 15 Personen):

15 Schweinssteak à 120 g
Maldonsalz

ZUBEREITUNG:

Die Steaks bei direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 3-4 Minuten beidseitig grillen. Mit der Sauce bestreichen, in den Smoker geben und fertig garen. Mit Maldonsalz und frischen Kräutern bestreuen.

Für die Marinade:

1 EL Butter
½ Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Ketchup
4 EL Whiskey
1 EL Balsamico
1 EL Rohrzucker
1 EL Sweet Chilisauce

ZUBEREITUNG:

Für die Marinade Butter zerlassen und die Zwiebel mit Knoblauch goldbraun braten. Die restlichen Zutaten begeben und einkochen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

