

Fladenbrot vom Grill

vom Zedernholzbrett

Zutaten für 4 Personen

25 g	Hefe
150 ml	lauwarmes Wasser
100 ml	Bier
400 g	Mehl
1 TL	Salz
1 EL	Rosmarin, gehackt
2 EL	Thymian, gehackt
150 g	Sauerrahm
100 g	Mais
2 EL	Petersilie, gehackt
2 EL	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Chili aus der Gewürzmühle
1 EL	Garam Masala
2 EL	Ahornsirup
2 1/2 EL	Maiskeimöl
2 Stück/e	Rindersteaks von der Hochrippe, à 250 g
12 Stück/e	Kirschtomaten
150 g	gemischter, geputzter Salat
60 g	geröstete Zwiebeln



Rezeptinformationen

Zubereitung:
1 Stunden 0 Minuten
Schwierigkeit:
Leicht
Hilfsmittel:
Weber Pizzastein
Methode:
Direkt

Zubereitung

Teigfladen: Die Hefe in dem Wasser-Bier-Gemisch auflösen. Dann Mehl, Salz und Kräuter zugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen. Sauerrahm mit Mais, Kräutern und Gewürzen vermischen. Garam Masala mit Honig und Öl zu einer Marinade verrühren. Die Steaks mit der Marinade auf beiden Seiten dünn bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf den heißen Grill legen. Je nach Dicke des Fleisches auf jeder Seite etwa 6 - 10 Minuten bei hoher Hitze grillen. Anschließend das Fleisch etwa 5 Minuten ruhen lassen. Den aufgegangenen Teig in 4 Teile teilen. Diese jeweils zu flachen runden Fladen formen und mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen. Die Fladen 5 - 6 Minuten pro Seite auf dem heißen Grill bei hoher Hitze direkt backen. Die Fladen großzügig mit der Sauerrahmmischung bestreichen und darauf die halbierten Kirschtomaten verteilen. Den gemischten Salat darauf geben. Die Steaks in dünne Scheiben schneiden und die Fladenbrote damit belegen. Zum Schluss geröstete Zwiebeln darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.