

US-Nebraska-Beef in Whiskymarina

Zutaten für 4 Personen

60 ml	Wasser
25 ml	Soja-Sauce
15 ml	dunkle Soja-Sauce
100 ml	Whisky-Bourbon
5 ml	Worcestersauce
4 ml	Zitronensaft
13 g	brauner Zucker
1 kg	US-Entrecôte aus Nebraska am Stück
4 Stück/e	Mini-Zucchini
8 Stück/e	Baby-Paprika
1 kg	Kartoffeln, (La Ratte)
etwas	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 6 Minuten

Zusätzliche Informationen:

Marinierzeit: etwa 24 Stunden

Hilfsmittel:

Fleischthermometer

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen. Den Rinderrücken in 2 Steaks schneiden und für mind. 24 Stunden in die Marinade legen. Steaks ab und an in der Marinade wenden. 2. Kartoffeln 15 Minuten im Ganzen kochen. In gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer würzen und direkt auf den Grill legen bis die Kartoffeln eine schöne Farbe bekommen. 3. Zucchini und Paprika längs halbieren, mit etwas Öl, Salz und Pfeffer marinieren und kurz vor dem Servieren 4-6 Minuten grillen. 4. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. 5. Die Marinade in einen Topf geben und leicht köcheln lassen, bis diese um die Hälfte reduziert ist. 6. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. 7. Anschließend das Fleisch in die Ruhezone (indirekte Grillfläche) legen und die Sonde des Kerntemperaturfühlers in das dünnste Steak seitlich mittig einstecken. 8. Die Steaks nun langsam auf eine Kerntemperatur von 57° fertig ziehen lassen. Dabei gelegentlich das Fleisch mit der reduzierten Marinade einpinseln. 9. Die fertigen Steaks vom Grill nehmen, tranchieren und warm servieren.