

Steak mit Speckkartoffeln

Steak mit Speckkartoffeln auf dem Farmergrill

Grill vorbereiten

Grill anheizen mit trockenem Buchen- oder Obstbaumholz. Feuerraum und Abzugsrohr offen lassen damit das Feuer gut durchzieht. Nach kurzer Zeit reduziert sich der Rauch deutlich auf ein Minimum.

Zutaten

Steaks

Steaks leicht ölen und mit BBQ Gewürze bestreuen. Oder mit eigener Marinade bestreichen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Schälen und der Länge nach halbieren. Käse(Emmentaler, Appenzeller o.a.) zwischen die Kartoffelhälften legen. Mit Speck umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Grillieren

Ist im Garraum des Farmergrills ein Temperatur von ca. 200° kann mit dem grillieren begonnen werden.

In den Garraum die Roste einlegen. Steaks in der Nähe des Feuerraumes platzieren. Kartoffeln etwa in der Mitte. Deckel zum Garraum schliessen. Steaks und Kartoffeln immer wieder wenden und den Garpunkt kontrollieren.

So lässt es sich am besten Grillieren wie auf einem normalen Grill nur gesünder da das Grill nicht über dem Feuer liegt.

Die Steaks bleiben saftig und nehmen einen rauchigen Holzgeschmack an.

Dazu passt: Salat, Knoblauchbrot

En Guete