

Rindskotelett mit herzhaften Kartoffeln-Waffeln



Das Rinderkotelett, auch Côte de Boef genannt, wird aus der 8. bis 12. Rippe des Rinds zwischen Nacken und Roastbeef, geschnitten. Es besteht aus drei wesentlichen Komponenten: Fleisch, Fett und Knochen. Das Rindskotelett kann in der Pfanne gebraten oder im Ofen niedergegart werden. Am besten schmeckt es mir zubereitet auf dem Grill. Aber jedes Rindskotelett, wenn es richtig zubereitet wird, ist immer ein Genuss.

Zubereitung Rindskotelett

Wichtig: Holen Sie das Kotelett schon ein bis zwei Stunden aus dem Kühlschrank und lassen es offen auf einem Teller langsam Zimmertemperatur annehmen. Direkt vom Kühlschrank auf den Grill ist ein „no go“. Kaltes Fleisch gart auf dem Grill innen langsamer als aussen und die Gefahr besteht, dass das Fleischstück aussen anbrennt bis es gar ist.

Die Geschmäcker gehen beim Vorbereiten des Fleisches bekanntlich auseinander. Eine wirkliche Marinade braucht ein Rindskotelett nicht. Ich persönlich bevorzuge etwas Olivenöl, ein Brise Steakgewürz, ein paar Spritzer Worcestershire-Sauce und etwas Pfeffer aus der Mühle. Bepinsle das Fleisch mit dieser Mischung und lasse es etwa eine Stunde einwirken.

Bereiten Sie den Grill vor für eine perfekte Glut. Wenn Sie Holzkohle verwenden, sollten die Kohlen hellrot glühen und eine leichte hellgraue Schicht anzeigen.

Dann kann es losgehen. Als Alternative nehme ich auch genügend Buchenholz oder Kirschbaumholz um eine schöne Glut zu bekommen. Das Fleisch bekommt dadurch auch einen leichten

Rauchgeschmack.

Grillieren

Legen Sie die Koteletts auf und grillieren Sie von beiden Seiten ca. $2\frac{1}{2}$ -3 Minuten direkt über der Glut. Dabei wende ich die Koteletts jede Minute, damit sie von beiden Seiten gut angebraten werden und dadurch innen saftig bleiben. Danach das Grillgut weg von der direkten Hitze an den Rand, oder beim Schmoker in die Kammer legen und niedergaren. Prüfen Sie die Kerntemperatur nach ca 2-3 Minuten mit einem entsprechenden Gerät. Nehmen Sie die Koteletts bei einer **Kerntemperatur von 50-54°C** vom Grill, wickeln sie in Alufolie und lassen sie auf einem vorgewärmten Teller ca. 10 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft aufhört zu zirkulieren und beim Anschnitt nicht herausläuft

Richten Sie die Rindskoteletts mit den Kartoffelwaffeln und dem Salat an.

Bei Bedarf das Kotelett mit einer Gewürzmischung abschmecken.

Zutaten Koteletts

1 Rindskotelett ca 4-5 cm dick pro Person

welches mindestens 3 Wochen abgehangen ist, eine schöne Marmorierung hat und einen Fettrand aufweist.

- Olivenöl
- Worcestershire-Sauce
- Steakgewürzmischung
- Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Kartoffel-Waffeln

für ca. 8 Waffeln

–

- 750 g Kartoffeln oder Süsskartoffeln
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 50g Mehl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 1 Handvoll gehackte Petersilie
- 1-2 feingekackte Knoblauchzehen
- Pflanzenöl zum Einfetten des Waffeleisens
- 1 Waffeleisen



Zubereitung Waffeln

- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und fein raffeln
- Kartoffelmasse in ein Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit herauspressen
- Zwiebeln, Kartoffelmasse und die restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren
- Das Waffeleisen einfetten und aufheizen
- Den Teig portionenweise fünf bis sieben Minuten ausbacken
- Sofort warm essen
- oder in einer Schüssel abkühlen lassen und später auf dem Grill fertig rösten.

Dazu passt hervorragend rassiger Nüssli- oder Blattsalat, gemischt mit frischen Tomaten.

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