

DÜRRRÖHRSDORFER
GRILL-REZEPT



Watzke Biersteak

mit Folienkartoffel, Sour Cream und Salat

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Watzke Biersteaks von Dürrröhrsdorfer zu je ca. 150 g

Sour Cream:

- 500 g Quark
- 200 g Crème fraîche oder Schmand
- Frische Kräuter
- 1 rote Zwiebel; 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Essig
- Salz, Pfeffer, Zucker

Beilage:

- 4-8 größere Kartoffeln, festkochend
- Alufolie

Salat:

- 3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
- 1 Bund Radieschen
- 1 Salatgurke
- Cocktail-Tomaten
- Balsamico Essig und Olivenöl
- Salz, Pfeffer





Zubereitung

Den Grill mit genügend Kohle bestücken und auf Betriebstemperatur bringen. Die Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Jede Kartoffel in Alufolie wickeln und etwa 20 Minuten auf den Grillrost legen, dabei gelegentlich wenden.

Für die Sour Cream die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen in kleine Stücke schneiden und mit Quark, Crème fraîche oder Schmand, Kräutern, Essig sowie Salz, Pfeffer und Zucker vermengen, ggf. noch etwas Milch zugeben.

Für den Salat das Gemüse gründlich waschen, putzen, in gleichgroße Stücken schneiden und mit Balsamico Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die original Watzke Biersteaks auf den Rost legen und von beiden Seiten grillen.

TIPP: Besonders zart und saftig werden die Steaks beim indirekten Grillen. Nähere Informationen hierzu finden Sie in unserer Grillfibel 2014.

Guten Appetit!