



Charolais Entrecôte

MIT SPECKROSENKOHL

- Zubereitung Entrecôte:** Das Entrecôte aus der Packung nehmen, abtupfen und ggf. etwas parieren. Das Fleisch mit einem Wurstgarn binden um eine schönere Form zu erhalten, mit der Steakpfeffermischung würzen und beiseite stellen
- Den Grill für 150 Grad indirekte Hitze vorbereiten
- Das Fleisch auf dem Grill positionieren und für ca. 2 Stunden, bzw. bis zur gewünschten Kerntemperatur (55-58 Grad) garen, vor dem Anschneiden für etwa 10 Minuten ruhen lassen
- Zubereitung Rosenkohl:** Den Rosenkohl abspülen, halbieren und mit etwas Öl benetzen. Den Speck würfeln, in der Pfanne kurz anbraten. Den Rosenkohl dazugeben und für weitere 5-10 Minuten braten. Mehrmals mit dem Weisswein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren

JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!

Zutaten

für 8 Personen

Für das Steak:

Charolais Entrecôte 600 g
Steakpfeffermischung

Für den Speckrosenkohl:

Rosenkohl 500 g
Speck 200 g
Salz und Pfeffer
Weisswein 250 ml
Speiseöl

