



Gatsby Sandwich

- 1 In einer Schüssel Tikka Masala, Garam Masala und Öl zu einer Marinade verrühren. Die Steaks in der Marinade etwa 3-4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Die Piri-Piri Schoten klein hacken und mit der Burger-Sauce verrühren, Zwiebeln, Tomaten und Salat klein schneiden und beiseitestellen. Die Pommes in einer Fritteuse knusprig garen und ebenfalls beiseitestellen.
- 3 Die Steaks aus der Marinade nehmen und bei direkter hoher Hitze etwa 2-3 Minuten je Seite grillen, auf die indirekte Seite des Grills legen und bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Zwiebeln in einer gusseisernen Pfanne auf mittlerer direkter Hitze in Butter karamellisieren lassen.
- 5 Das Baguette aufschneiden und mit der Piri-Piri-Sauce bestreichen, mit Salat und Tomate belegen und den Deckel mit Mayo bestreichen. Die Steaks in Streifen schneiden und ebenfalls auf das Sandwich legen. Im letzten Schritt mit den Zwiebeln und den Pommes belegen und servieren.“



Zutaten

US Tri-Tip Steaks	1-2 x 260 g
Tikka Masala	2 EL
Garam Masala	1 EL
geräuchertes Öl	6-8 EL
Baguette	1
Pommes Frites	200 g
Zwiebeln	2
Butter	1 EL
Tomate	1
Salat	1 handvoll
Burger-Sauce	4-5 EL
Piri-Piri-Schoten	3
Mayo	6 EL



JETZT ZUBEREITUNGSVIDEO ANSEHEN

