

Michael Sobota

BBQ-Event *liveMagazin* Juli-August 2011

Rinderrücken in der Folie

Zutaten

250 g Rinderrücken Scheibe (Entrecote)

100 g Gänsestopfleber

2 Scheiben Rauchspeck

½ TL Rosa Pfeffer

½ TL Korianderkörner

½ TL Zimtblüte



Zubereitung

Die Gewürze in einer heißen Pfanne rösten und bis sie einen intensiven Geruch entwickeln danach mit einem TL Salz zusammen im Mörser rösten.

Den Rinderrücken auf dem Grill kross anbraten (aber nur die Oberfläche). Danach mit dem Salz würzen. Die Gänseleber mit der Gabel zerdrücken und auf den Rinderrücken aufstreichen und auch das nochmals würzen. Alles zusammen in einer Alufolie einschlagen wie ein luftdichtes Päckchen. Auf dem Grill Fertig garen.

Meine Notizen:
