



SKIRT STEAK

mit Whisky Honig Marinade und Ofenkartoffeln

ZUTATEN

- 1 Skirt Steak (*vom Metzger gut gereift verlangen*)
- 2 EL Honig
- 1 EL süßen Senf
- 2 EL Slys Whisky 51 *oder anderer kräftiger Whisky*
- Salz und schwarzen Pfeffer *nach Belieben*

ZUBEREITUNG

Das Skirt Steak scharf anbraten dann mit der Marinade bepinseln und indirekt im Grill ruhen lassen bis zur gewünschten Kerntemperatur (ca. 53 °C). Nach dem Ruhen das Skirt gegen die Fleischfasern aufschneiden.

ZUTATEN Ofenkartoffeln

- 300 g Kartoffeln (*am besten Bamberger Hörnchen*)
- 1 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer *nach Belieben*
- 1 EL flüssige Butter
- Thymian und Rosmarin *nach Belieben*

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben mit dem Öl einreiben, salzen und pfeffern. Dann bei 220 °C ca. 30 min. im Grill backen bis sie den gewünschten Gargrad erreicht haben. Die weichen Kartoffeln in eine Schüssel geben, die flüssige Butter zugeben und alles mit frisch geschnittene Kräuter wie Thymian und Rosmarin abschmecken.



Bayern glüht!