



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

SCHWARZER ANGUS SPECK & CHEDDAR

ZUTATEN:

Schwarzes Angus-Rocksteak
800 Gramm
EldurApi Meat marinade
1 süße rote Zwiebel
Rosmarin
6-8 Scheiben Speck
6-8 Scheiben Cheddar
BBQ-Sauce

BENÖTIGT:

BBQ oder Ofen
Fleischerschnur
Wood Wraps Alder

SET UP:

indirekte Hitze

Weichen Sie das Wood Wrap zunächst in Wasser ein. Tun Sie dies eine Stunde lang.

Marinieren Sie das Fleisch mindestens 6 Stunden vorher in der Meat marinade. Schneiden Sie in der Zwischenzeit die süße rote Zwiebel in kleine Streifen und grillen Sie diese zusammen mit dem Fleisch und etwas Rosmarin bei 220°C. Dann rollen Sie das Black Angus Fleisch in die Speckscheiben ein und legen es auf den Wood Wrap. Das Gericht mit Cheddar, Barbecue-Sauce und einem Zweig Rosmarin belegen.

Anschließend rollen Sie den Wickel auf und binden ihn mit Fleischerschnur zusammen. Anschließend den Wood Wrap 15-20 Minuten bei indirekter Hitze (180-200 °C) grillen.