



Grillwerkstatt
SVEN SCHURIG

Für meine Frau Martina,
meine Söhne Fabian, Dominik und Sebastian und
meine Schwiegertochter Carmen.



**FEUER
GESCHMACK
LEIDENSCHAFT**



**Die besten Grillrezepte
für Fleisch, Fisch, Gemüse**

südwest





**ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:
FÜR DAS STEAK:**

- » 1 Porterhousesteak mit ca. 1200 g
- » Rapsöl
- » Bergkernsalz, fein
- » Kristallzucker

FÜR DIE BBQ-SALSA:

- » 1 gelbe Paprikaschote
- » 1 rote Paprikaschote
- » 1 rote Zwiebel
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 Bund glatte Petersilie
- » 2 Korianderstängel
- » 2 EL weißer Balsamico
- » 50 ml Olivenöl
- » 1 EL Majoran, getrocknet
- » ½ TL milde Chiliflocken
- » 1 TL mediterranes Meersalz
- » ½ TL Kristallzucker

**FÜR DIE STEINPILZ-TOMATEN-
BUTTER: (ergibt 15 Portionen)**

- » 250 g Butter
- » 100 g eingelegte Tomaten
- » 10 g frischer Thymian, Blättchen abgezupft
- » 10 g frischer Rosmarin, Nadeln abgestreift
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 TL Steinpilzpulver (Stay Spiced)
- » Steinsalz
- » Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**PORTERHOUSESTEAK
MIT BBQ-SALSA UND STEINPILZ-
TOMATEN-BUTTER**

ZUBEREITUNG STEAK:

- » Das Porterhousesteak mit ein wenig Rapsöl bestreichen, 20 Minuten vor dem Grillen mit Salz und nach weiteren 10 Minuten mit etwas Zucker einreiben.
- » Danach wird das Fleisch im Grill in der indirekten Zone bis auf 52 °C gezogen. Dabei 1- bis 2-mal wenden und dann in der direkten Zone bei hoher Hitze mit Röstaromen versehen. Achten Sie beim Grillen darauf, dass der Filet-Anteil des Steaks nicht genauso viel Hitze abbekommt wie der Rumpsteak-Anteil. Gegrillt sollte das Steak eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht haben.

ZUBEREITUNG BBQ-SALSA:

- » Alle Gemüse sehr klein schneiden, die Kräuter fein hacken und alles gut mit den übrigen Zutaten vermischen.

ZUBEREITUNG STEINPILZ-TOMATEN-BUTTER:

- » Die Butter schaumig aufschlagen. Tomaten, Kräuter und den Knoblauch fein hacken und alles vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.



IMPRESSUM

1. Auflage © 2022 by Südwest Verlag, einem Unternehmen der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

Hinweis: Die Ratschläge/Informationen in diesem Buch sind von Autor und Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Fotografie: Alle Fotos © Volker Debus (www.debusfoto.de) außer: S 14. © Flammkraft GmbH, S. 17 © Adobe Stock/natali_mis, S. 25 © VeggieMeat GmbH, S. 32 © Privat

Illustration Flamme: © shutterstock/abuzayd

Projektleitung: Hannes Frisch

Lektorat: Claudia Fritzsche

Umschlaggestaltung: OH, JA! (www.oh-ja.com),
unter Verwendung eines Motivs von shutterstock/Lena pan

Layout & Satz: OH, JA! (www.oh-ja.com)

Reproduktion: Mohn Media Mohndruck GmbH, Gütersloh

Druck und Verarbeitung: DZS Grafik d. o. o., Ljubljana

Printed in Slovenia

Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967



ISBN 978-3-517-10108-6 | www.suedwest-verlag.de