

Geräucherte T-Bone Steaks mit Jalapenos & Koriander



REZEPT NR. 4

Vorbereitung: 20 Minuten

Grillzeit: 15 Minuten

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

2 Stück	T-Bone Steaks (ca. 1 kg)
100 g	Jalapenos eingelegt oder frisch
1 Stück	Rote Zwiebel
1 Stück	Limone
4 Zehen	Knoblauch
1/2 Bund	Koriander
1 EL	Olivenöl
100 g	Smokerchips Hickory (zum Räuchern)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung mit dem HLS®-Grill:

1. Die Gusseisenplatte in die Mitte des Grillrosts legen und die Smokerchips in die Smokerbox geben. Die Smokerbox auf den Rost legen, Deckel schliessen und den Grill bei «**direkter Hitze**» auf höchster Stufe vorheizen.
2. Die Rote Zwiebel, den Knoblauch und die Jalapenos in feine Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl auf der Gusseisenplatte für etwa 5 Minuten anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen. Die T-Bone Steaks ebenfalls salzen und auf dem Grillrost für etwa 3 Minuten auf jeder Seite knusprig grillieren.
3. Den Grill auf «**indirekte Hitze**» umschalten und auf kleinste Stufe stellen. Die Steaks wenden und die angebratenen Zutaten auf die Steaks geben. Deckel schliessen und für weitere 2 Minuten fertig braten. Die Steaks vom Grill nehmen und mit dem grob gehackten Koriander und mit dem Saft der Zitrone verfeinern.

Tipp: Anstelle von Koriander kann auch glatte Petersilie verwendet werden. Wer es gerne scharf hat, fügt der Zutatenliste die doppelte Menge Jalapenos hinzu.

Benötigtes Zubehör: Smokerbox