

REZEPTE DGM 2025



PREMIUM BBQs

Röstbrätel nach Grillforce Art

Fleisch:

- Kachelfleisch (z.B. von DER SCHWARZWÄLDER)
- gleiche Menge Zwiebeln
- Mittelscharfer Senf (z.B. Bautzner Senf)
- Salz, Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver
- frischer Knoblauch nach Geschmack
- Majoran, Lorbeerblätter
- Bier wie z.B. Köstritzer Schwarzbier

Vorbereitung:

Das Fleisch mit Senf einreiben. Alle weiteren Zutaten mit etwas Bier zu einer Marinade verrühren. Hier kann man gerne etwas "würziger" abschmecken da später noch das restliche Bier hinzukommt und dieses etwas Geschmack/Würze wegnimmt. Das Fleisch jetzt in einer Schüssel abwechselnd mit den Zwiebeln schichten und gut andrücken. Nun mit dem Bier auffüllen bis das Fleisch gut bedeckt ist. Schüssel gut verschließen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Zubereitung:

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und etwas trockentupfen. Die Zwiebeln auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Zwiebeln in etwas Rapsöl entweder auf der Plancha oder in einer Pfanne gold-gelb braten. Das Fleisch auf direkter Hitze scharf angrillen und indirekt bei ca. 150 Grad bis zur gewünschten KT gar ziehen lassen.

Röstzwiebel-Mayonaise:

- 6 Teile Mayonaise
- 1 Teil Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
- Etwas Kalbfond oder Rinderbrühe, Salz und Pfeffer

Die Brühe/Fond erwärmen und die Röstzwiebeln zugeben und einmal kurz aufkochen. Es sollte eine leicht flüssige Masse werden. Diese Masse dann in einem Mixer sehr fein pürieren. Komplett abkühlen lassen und dann mit der Mayonaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken - fertig.

Anrichten:

Ein leckeres Brot (z.B. Gourmet-Stange von der Bäckerei Philipps, Waldmünchen) mit den Zwiebeln belegen, Fleisch am Stück oder in Streifen geschnitten draufgeben und mit der Mayonaise und z.B. Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

