

Hier und heute



Holzfällersteak mit Kräuterbutter und Grillkartoffeln

Grillmeisterin Kathrin Vehoff aus Neuenkirchen hat das passende Rezept für schöne Grill-Sommerabende mitgebracht: knuspriges Holzfällersteak mit Grillkartoffeln und würziger Kräuterbutter.

Das Rezept

(von Kathrin Vehoff für vier Personen)

Zutaten für das Hüftsteak

- 4 Schweinesteaks (Schweinenacken oder Schweineschulter, circa 2 cm dick und ca. 150-200 g)
- 2 EL Paprikapulver
- 1 EL getrockneten Majoran
- etwas Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Die Steaks dünn mit Öl einreiben, dann mit Paprikapulver, Majoran und Salz und Pfeffer würzen.

Den Grill zur Hälfte direkt, zur anderen Hälfte indirekt aufheizen. Die Steaks scharf von beiden Seiten circa fünf Minuten direkt angrillen und im Anschluss im indirekten Bereich circa zehn Minuten fertig ziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Eine Pfanne mit hitzebeständigem Griff auf den Grill stellen und die Zwiebeln mit Butterschmalz darin anbraten.

Zutaten für die Kartoffeln vom Grill

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Für die Marinade das Öl, Paprikapulver, Salz und den kleingehackten Rosmarin in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.

Kartoffeln zugeben und für kurze Zeit ziehen lassen.

Eine Gusspfanne oder Grillplatte auf den Grill stellen, vorheizen und dann die marinierten Kartoffeln in der Pfanne mit den Zwiebeln unter regelmäßigem Wenden circa 20 Minuten goldbraun grillen.

Zutaten für die Kräuterbutter

- 250 g weiche Butter
- 100 g frische Kräuter nach Wahl (z.B. Schnittlauch, Petersilie, alternativ TK-Kräutermischung)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

Zubereitung

Die Butter mit Olivenöl, kleingehacktem Knoblauch und der kleingehackten Kräutermischung in einer Schüssel vermengen und mit etwas Salz abschmecken. Vor dem Servieren im Kühlschrank ziehen lassen.