



AMERICAN PORTERHOUSE STEAK

- 1 **Zubereitung Pesto Kartoffeln:** Die Kartoffeln waschen, vierteln, salzen und pfeffern und in einer Schüssel mit dem Pesto vermengen. Den Grill auf 200 Grad vorheizen und die Kartoffeln im indirekten Bereich für 20 - 25 Minuten backen.
- 2 **Zubereitung Cherrytomaten:** Die Tomaten waschen und ohne sie abzutrocknen salzen und pfeffern. Indirekt bei mittlerer Hitze auf den Grill geben. Sobald sie aufplatzen, sind sie fertig.
- 3 **Zubereitung Porterhouse Steak:** Den Grill ordentlich vorheizen und eine direkte und eine indirekte Zone einrichten. Das Steak vor dem Grillen etwas salzen. Jedoch max. 45 Min. davor. Das Steak über sehr hoher Hitze kurz und scharf bis zum gewünschten Bräunungsgrad beidseitig angrillen. Um ein Rautenmuster zu erhalten, das Steak nach der Hälfte der Zeit um 90 Grad drehen. Nach dem scharfen Angrillen das Steak in die indirekte Zone bei niedriger Hitze (ca. 100 - 120 °C) bis zum gewünschten Gargrad fertigziehen. Je nach Steakdicke dauert das 5 - 10 Min. Nachdem das Steak die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, auf einem vorgewärmten Teller für 2-3 Minuten ruhen lassen. Dabei NICHT mit Alufolie abdecken.
- 4 Vor dem Servieren mit Pfeffer und ggf. noch etwas Salz nachwürzen.
- 5 Wir empfehlen eine Gartemperatur von ca. 55 - 56 °C - medium.



Zutaten

American Porterhouse Steak	ca. 1.000 g
Kartoffeln, vorwiegend festkochend	ca. 1.000 g
Basilikumpesto	2 EL
Salz und Pfeffer frisch geriebener	
Parmesan	3 EL
Cherrytomaten	400 g





US FLANK STEAK

NACHO PLATTE

- 1 Grill auf hohe direkte Hitze vorbereiten (mind. 240 °C).
- 2 Kidneybohnen, Mais abschütten, die Tomaten vom Innenleben befreien und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Chilliflocken mit der Sauren Sahne vermischen und ggf. mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Das Flank Steak bei hoher Hitze direkt angrillen und nach ca. 90 Sek. wenden. (wird noch roh sein)
- 5 Eine Grillunterlage mit Tortilla Chips auslegen und reichlich mit Cheddar belegen. Kidneybohnen, Mais, Tomaten und die Tranchen hinzufügen. Mit dem restlichen Cheddar bedecken.
- 6 Platte auf dem Grill indirekt bei 170 Grad 12-15 min grillen bis der Cheddar verschmolzen ist. Das Flank Steak sollte dann nachziehen und medium sein.
- 7 Die Avocado würfeln und mit Limettensaft beträufeln.
- 8 Zum Anrichten die Avocadowürfel hinzufügen und die fertige Platte mit der Sauren Sahne dekorieren.
- 9 Wer möchte kann noch Koriander hinzufügen. Guten Appetit.



Zutaten

für bis zu 4 Personen
Zubereitungszeit: 45 Min.

American Flank Steak	600 g
Avocado	1
Kidneybohnen	120 g
Mais	120 g
kleine Tomaten	3 g
Tortilla Chips (Nachos)	250 g
saure Sahne	
Cheddar gerieben	150 g
Chilliflocken	1/2 TL
Salz & Pfeffer	
Limettensaft	1 EL
Koriander (Deko)	





American Flap Steak

MIT WALNUSSKRUSTE UND GEBRATENEN CHAMPIGNONS

- 1 Grill vorheizen
- 2 Walnüsse klein hacken und mit Semmelbrösel, Eigelb, Petersilie, Butter, Honig sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel miteinander verrühren.
- 3 Das Chuck Flap von jeder Seite für ca. 2-3 Min. scharf angrillen.
- 4 Die Walnussmasse auf das Chuck Flap streichen und mit geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Kerntemperatur indirekt weiter erhitzen.
- 5 Zwiebel in Streifen schneiden und mit den Champignons zusammen in der Gusspfanne anbraten.

Fertig, jetzt könnt ihr anrichten!

JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!



Zutaten

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 50 Min.

US Chuck Flap Meat	ca. 700 g
Walnüsse	ca. 250 g
Semmelbrösel	125 g
Butter	60 g
Eigelb	1
Honig	2 EL
Petersilie	2 TL
Salz	
Pfeffer	
braune Champions	500 g
Zwiebel	1



American Beef Picanha

- 1 Das Picanha im 90 Grad Winkel zu den Fasern in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit reichlich Salzflocken bestreuen.
- 2 Die Stücke durch die Fettschicht, auf dem Grillspieß, in U – Form aufspießen. (Fettdeckel immer nach außen)
- 3 Heckbrenner auf volle Leistung hochfahren und Grillspieß auflegen.
- 4 Wenn die Oberfläche eine schöne braune Kruste hat, mit einem scharfen Messer in dünne Tranchen schneiden.
- 5 Diesen Vorgang immer wiederholen.
- 6 Guten Appetit.



Zutaten

für bis zu 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

American Beef Picanha 1.200 g
Salzflocken





American-Hanging Tender

MIT COWBOY BUTTER

- Zubereitung Cowboy Butter:** Den Grill für mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
- Die Butter in einer feuerfesten Schüssel oder Schale im indirekten Bereich platzieren bis sie vollständig geschmolzen ist. Paprika, Cayenne, Chiliflocken, Salz und Pfeffer in eine Schale geben und vermengen.
- Zitronensaft und -abrieb, sowie Senf, Meerrettich und Tabasco zugeben. Knoblauch und Zwiebeln fein hacken und zugeben. Die geschmolzene Butter über die Mischung geben und gut verrühren.
- Petersilie, Schnittlauch und Thymian fein hacken und zum Schluss mit einrühren.
- Zubereitung Steak:** Den Grill für hohe direkte Hitze vorheizen.
- Das Hanging Tender aus der Packung entnehmen und abtupfen. Etwa 30 Minuten vor dem Grillen mit Meersalzflöckchen salzen und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann über hoher direkter Hitze für einige Minuten scharf angrillen bis es rundum schön gebräunt ist.
- Den Grill für mittlere Temperatur umrüsten und das Steak im indirekten Bereich auf den gewünschten Garpunkt ziehen. Nachdem das Steak die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, auf einem vorgewärmten Teller für 2-3 Minuten ruhen lassen. Das Hanging Tender gegen die Faser aufschneiden. Mit etwas Cowboy Butter übergießen oder die Tranchen in die Butter dippen."



Zutaten

für 3-4 Personen

American Hanging Tender	2
(je ca. 280 g)	
Butter	250 g
mittelgrosse Zwiebel	1
Knoblauch	4 Zehen
Petersilie	1/2 Bund
Schnittlauch	1/2 Bund
Thymian	1 EL
Zitrone (Saft und Abrieb)	1/2
Dijonsenf	2 EL
Sahne-Meerrettich	1 EL
Tabasco Chipotle (smoked)	1 TL
Tabasco Original	1 Spritzer
Paprika, edelsüss	1 TL
Cayenne	1/2 TL
Chiliflocken	1/4 TL
Salz	1 TL
Pfeffer	1 1/2 TL





American Hanging Tender

MIT SPECKBOHNEN UND DRILLINGEN

JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!

JETZT KAUFEN!

- 1 Prinzessbohnen und Drillinge in der Küche vorgaren.
- 2 Bohnen portionsweise mit Baconscheiben ummanteln.
- 3 Feuertonne vorheizen und mit etwas Olivenöl bestreichen.
- 4 **Zubereitung der Sauce (2 Gusstöpfe):** 1. Gusstopf: Mit Hälfte des Rinderfonds ablöschen. - 2. Gusstopf: Zucker Karamelisieren. Mit der Hälfte des Rinderfonds ablöschen. Den Fonds aus dem 1. Gusstopf hinzugeben und den Zucker langsam auflösen lassen. Den Gusstopf an den Rand der Feuertonne stellen und indirekt weiter erhitzen lassen. Rot- und Portwein hinzugeben und je nach Geschmack den Rosmarin hinzufügen. 15 Minuten köcheln lassen und die Brühe mit einem Sieb passieren. Bis zur gewünschten Konsistenz die Sauce weiter einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die bereits vorgegarten Drillinge und Bohnen im Speckmantel am äußeren Rand der Feuerplatte platzieren und gleichmäßig von allen Seiten anrösten.
- 6 Das Hanging Tender wird mittig (in den direkten Hitzebereich) platziert und von jeder Seite für ca. 11/2 Min. scharf angegrillt.
- 7 Nun das Hanging Tender an den äußeren Rand der Feuerplatte indirekt weiter erhitzen, bis es eine Kerntemperatur von ca. 57 Grad erreicht hat. „

Zutaten

für 4 Personen
 Zubereitungszeit: 60 Min.

American Hanging Tender	2x ca. 280g
Drillinge	400 g
Prinzessbohnen	300 g
Bacon	16 Scheiben
Olivenöl	4-6 EL
Portwein	100 ml
Rotwein	100 ml
Rinderfond	150 ml
Zwiebel	
Zucker, braun	50 g
etwas Rosmarin	nach Geschmack
Butter	40 g
Salz	
Pfeffer	





Funded by the Beef Checkoff



American-Tri-Tip MIT RÖSTBROT, LIMETTENSCHMAND UND FRITTIERTER PETERSILIE

- 1 Die Petersilie waschen und trocknen, etwas Sonnenblumenöl auf einen Teller geben und die Petersilie hineinlegen.
- 2 Den Schmand mit dem Limettenabrieb und Saft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Die Schnittflächen der Brotscheiben mit etwas Öl einpinseln.
- 4 Das Steak aus der Packung nehmen, abtupfen und zur Seite stellen.
- 5 Den Grill für mind. 250 °C direkte, sowie indirekte Hitze vorbereiten.
- 6 Die Petersilie im indirekten Bereich auf einem Backpapier bei etwa 200 °C knusprig backen. Durch das Benetzen mit dem Sonnenblumenöl hat man einen „Frittireffekt“.
- 7 Das Steak über direkter Hitze bei ca. 250 °C je Seite etwa 2-3 Minuten scharf angrillen, dann im indirekten Bereich bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten oder bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C nachgaren.
- 8 Währenddessen die Brotscheiben über direkter Hitze anrösten.
- 9 Alles zusammen vom Grill nehmen und das Steak noch kurz für 2 Minuten ruhen lassen.
- 10 Das Steak in dünne Scheiben schneiden, etwas salzen und zusammen mit der Petersilie und dem Limettenschmand auf das Brot geben.



JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!

Zutaten

für 2 Personen

Zubereitungszeit: 35 Min.

American Tri-Tip	1-2 x ca. 260 g
Brot	4 Scheiben
Schmand	200 g
Limette	1/4
Sonnenblumenöl	50 ml
Petersilie	1/4 Bund
Salz	
Pfeffer	



U.S. BEEF

Funded by the Beef Checkoff



American Petit Tender

VON DER FEURTONNE

- 1 Feuertonne aufheizen und mit etwas Öl beschmieren
- 2 Die Möhren schälen und für ca. 20- 25 min auf die heiße Feuerplatte legen
- 3 Tomaten mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls für ca. 10 Min. auf die heiße Feuerplatte legen
- 4 Nun das American Petit Tender von allen Seiten für je ca. 1 ½ Min. scharf angrillen und dann indirekt (am Rande der Feuerplatte) mit einem Rosmarinzwig auf dem Fleisch auf die gewünschte Kerntemperatur weiter grillen
- 5 Die fast fertigen Möhren nun mit braunem Zucker karamellisieren
- 6 Wenn die Temperatur vom Fleisch erreicht ist, lasst es noch etwa 5 Min. ruhen bevor ihr es anschneidet und serviert
- 7 Jetzt noch schön anrichten und fertig ist der perfekte Gaumenschmaus.

JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!



JETZT KAUFEN!

Zutaten

für 4 Personen
Zubereitungszeit: 60 Min.

American Petite Tender	ca. 340 g
mittelgroße Möhren	5-6
kleine Tomaten	200 g
Olivenöl	2-3 EL
Salz	
Pfeffer	
brauner Zucker	1 EL
Rosmarin	1 Zweig

