

Grillkäse

Folienkartoffeln



Grillfleisch

Fleisch und Käse vom Grill mit Folienkartoffeln

Unser Hausrezept

Für 4 Personen

400 g	Rinds-Entrecôte
400 g	Schweinsnierstück
	Grillkäse (nature oder mariniert) von der Genusshandlung
4	grosse, festkochende Kartoffeln (Baked Patatoes)
50 g	Butter
4 Zweige	Rosmarin
8 Zweige	Thymian
360 g	saurer Halbrahm
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
	Hausgewürz von Stutzer & Flüeler

Zubereitung

Das Fleisch 2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Grill gut vorheizen. Die Baked Potatoes ca. 10 Min. vorgaren, anschliessend auf Alufolie legen, mit Butter, Rosmarin und Thymian belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Folie gut verschliessen und die Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden 15 bis 20 Min. grillieren.

Das Schweinsnierstück und das Rinds-Entrecôte kräftig würzen. Beide Fleischstücke zuerst bei grosser Hitze rundum anbraten und danach bei kleinerer Hitze ziehen lassen. Dabei gelegentlich wenden. Das Rind ist schneller gar. Den Grillkäse beidseitig knusprig bräunen und warm halten.

Für die Sauce Sauerhalbrahm mit fein geschnittenem Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinsnierstück (ca. 15 – 20 Min.) und das Rinds-Entrecôte (ca. 10 – 15 Min.) nochmals kurz bei grosser Hitze anbraten, anschliessend tranchieren.

Die Kartoffeln längs einschneiden und zusammen mit der Sauce servieren.