

INNVIERTLER FRÜHSTÜCKSSPECK



www.innpuls.at



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

100 g Innviertler Frühstücksspeck
1 Entrecôte am Stück ca. 800 g
1 große Zimtstange
Salz
Schwarze Pfefferkörner
Abrieb von einer BIO-Zitrone
3 Zweige Rosmarin
400 g Süßkartoffeln

ZUBEREITUNG

1. Rosmarinnadeln abzupfen und mit Zitronenabrieb, Zimt, Salz und Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Entrecôte damit einreiben. Fleisch in Klarsichtfolie einwickeln. Im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.
2. Grill auf ca. 200 °C vorheizen. Fleisch in Innviertler Frühstücksspeck einwickeln. Fleisch binden. Fleischthermometer in die dickste Stelle stecken.
3. Süßkartoffel schälen, in dünne Stifte schneiden und in einer Schüssel mit Wasser waschen. Süßkartoffel-Pommes gut abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocknen. Die Pommes leicht salzen und in einer Aluschale verteilen.
4. Braten und die Pommes auf den Grillrost legen (indirekte Hitze) und ca. 30 Minuten garen. Pommes vom Rost nehmen, mit Paprikapulver und Pfeffer würzen und warm stellen.
5. Grilltemperatur auf 150 °C reduzieren. Fleisch bis zur gewünschten Garstufe fertig braten. Kerntemperatur 50 °C = blutig, 60 °C = rosa, 70 °C = durchgebraten.
6. Fleisch vom Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
7. Fleisch in Tranchen schneiden und mit den Süßkartoffel-Pommes servieren. REITER-Tipp: Passend dazu selbstgemachte Mayonnaise oder Sauerrahm-Dip.