



Keller's Rezeptdienst

Nr. 55	Juli	2007
Schweinshalssteak an Biermarinade und Radieschen-Kartoffelsalat		

ZUTATEN: für 4 Personen

4 grosse Schweinshalssteak
1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer
Majoranzweige zum Garnieren

Marinade:

6 EL Bier
2 EL Öl
1 TL Worcestershiresauce
1/4 TL Cayennepfeffer

Radieschen-Kartoffel-Salat:

800 g Kartoffeln, fest-kochend
1 Bund Radieschen, in Schnitze
geschnitten
1 Zwiebel, fein gehackt
1/2 Bund Majoran
1 dl kräftige Fleischbouillon
4 EL Öl
5 EL Apfelessig
1 EL scharfer Senf
Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade mischen. Das Fleisch damit bestreichen, zudecken, kalt stellen und mindestens 2 Std. – besser über Nacht – ziehen lassen.
2. Die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen. Abgiessen, etwas abkühlen lassen, noch warm schälen, in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Etwa 30 Min. vor dem Grillieren das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen und die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Über mittelstarker Glut ca. 8 Min. grillieren. Dabei gelegentlich wenden. Mit Kartoffelsalat anrichten und mit Majoranzweigelein garnieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch