



Keller's Rezeptdienst

Nr. 74	Februar	2009
Schweinhals-Steak gefüllt mit Chillipaste		

ZUTATEN: für 8 Personen

8 Schweinhals-Steaks à 200 g, vom Metzgermeister Taschen einschneiden lassen
8 entkernte, gehackte Chilis
8 gehackte Knoblauchzehen
4 EL geröstete gehackte Cashew-Nüsse
100 g geriebener Pecorino – italienischer Schafskäse
2 EL kaltgepresstes Olivenöl
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 TL «Streumi» rot
wenig Olivenöl zum Bestreichen des Fleisches

ZUBEREITUNG

1. Chilis, Knoblauch, Cashew-Nüsse, Pecorino, Olivenöl mischen und die Paste in die Innenseite der Steaks streichen.
2. Das Fleisch mit dem Pfeffer und «Streumi» rot würzen und mit Olivenöl bestreichen.
3. Den Grill aufheizen und die Steaks bei mittlerer Hitze grillen, ca. 20 Min Garzeit.

Tipp: Mit Knoblauch-Tapenade und Gemüsesalat Nizza servieren.

Weinempfehlung: Chardonnay Barrique

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