



Kiwi smoked Rindshohrücken



6 Personen



Vorbereitung: 10 Minuten
Grillieren: ca. 90 Minuten

Einkaufsliste

- 1.5 kg Hohrücken am Stück
- 4 Knoblauch Zehen in Scheiben geschnitten
- 3 Kiwi halbiert
- 4 Rosmarin Zweige
- 4 EL BBQ Rub (Gewürzmischung)
- 1 EL Öl
- 4 Würfel Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Grill auf das Maximum aufheizen und den Woodchunk (Holzstück, s. auch Video) auf den Rost legen.
2. Den Hohrücken mit den BBQ Rub einreiben und bei offenem Deckel auf allen Seiten gut anbraten.
3. Die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren und den Hohrücken bei indirekter Hitze garen lassen.
4. Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 40°C erreicht hat vom Grill nehmen und in gleich dicke Steaks aufschneiden. Vor dem Aufschneiden können bereits die halbierten Kiwis mit der Schnittfläche nach unten in die vorgeheizte Keramikpfanne gelegt werden.
5. Den Grill wieder auf das Maximum aufheizen. Nun etwas Öl in die Keramikplatte geben und die Steaks reinlegen und die Butterwürfel, den Rosmarin und Knoblauch darüber verteilen.
6. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel weiter garen lassen, bis die Steaks eine Kerntemperatur von 50°C erreicht haben (nach ca. 5 Minuten).
7. Die Steaks können direkt in der Keramikpfanne serviert werden.

Tipp

Der Hohrücken kann natürlich auch am Stück zubereitet und danach am Tisch tranchiert werden. Die Kerntemperatur sollte ca. 54°C – 56°C betragen.