

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Asado Negro

Köchin: Yulia Haybäck

Zutaten:

1 kg Round Steak oder Flank Steak
2 Zwiebel fein gehackt
3 Thymian Zweige
2 Knoblauchzehen
1 El Senf
¼ TL gemahlene Nelken

Für die Sauce:

30 ml Öl
120 ml Rotwein
250 ml Rinderfond
3 El brauner Zucker
2 El Worcestershire Sauce
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Thymian, Knoblauch Senf, Nelkenpulver und schwarzen Pfeffer vermischen und das Fleisch einreiben und über Nacht würzen. Den Grill auf 180 Grad indirekter Hitze vorheizen und auf eine Kerntemperatur von 59 - 60 Grad grillen. 10 Minuten rasten lassen. Den Rinderfond mit dem Rotwein, dem braunen Zucker und der Worcestershire Sauce einkochen lassen. Das Fleisch hauchdünn

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen sehr gut Reis und gegrillte Kochbananen.