



RINDERSTEAK MIT SÜSSKARTOFFEL VOM GRILL



40 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

2	kleinere Süßkartoffel(n)
etwas	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl
3 Packungen	Petrella Peppasweet (à 125 g)
1	Orange(n), ausgepresst
1 TL	Harissapaste
4 x ca. 300 g	Entrecôte (Fettauge), ca. 4 cm dick (vor dem Grillen ca. 2 Std aus dem Kühlschrank nehmen)
etwas	Thymian

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



RINDERSTEAK MIT SÜSSKARTOFFEL VOM GRILL



40 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Süßkartoffeln waschen, längs halbieren, geschnittene Flächen in Rauten möglichst tief einschneiden, salzen und pfeffern, mit Olivenöl bestreichen.
2. Süßkartoffelhälften ca. 20-30 Minuten auf den heißen Grill legen, immer wieder wenden.
3. Petrella Peppasweet mit Orangensaft und Harissapaste vermischen.
4. Grill auf ca. 300 Grad vorheizen, das Fleisch ungewürzt auflegen, von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen, dann an den Rand vom Grill legen und schonend weitergaren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur medium 55 Grad erreicht hat.
5. Vor dem Anschneiden das Fleisch ruhen lassen, quer zur Faser aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Süßkartoffelhälften mit dem Petrella-Dip zum Fleisch servieren und alles mit Thymian garnieren.