

Angusrindersteak zur Grillzeit

Ein Rezept

Von Marliese Heinzmann

Badetag, das ist ein schöner Tag und anschließend gehen wir nach Hause und grillen. Auf dem Balkon oder der Terrasse, auf dem Aldigrill oder dem neuen, sündteuren, farblich super glänzenden Multiteil, Exemplar aus dem Gartencentersortiment mit der berühmten Haube und Temperaturanzeigegerät, also unseren neuen Gartengrill, das Hitecgerät mit Betriebsanleitung.

In der Küche wird fleißig geraspelt, geputzt, geschnitten, daneben gibt es schon mal ein Glas Wein, um so sich aufzuheitern, weil vielleicht die Betriebsanleitung des neuen Grills schwer entziffernbar ist oder sich nicht nachvollziehbar liest. Vielleicht fängt die Kohle kein Feuer und der Erfindungsgeist wird gefordert, um so das heutige Steak zu braten.

Wenn also der Salat, das Brot, die verschiedenen Cremes und nicht zu vergessen, die berühmte Knoblauchbutter fertig ist, geht es ans Fleisch. Heute werden Angusrindersteaks gegrillt. Eine feine Sache. Um aus dem feinen Fleisch keine Holzschuhlederlappen zu braten, nehmen wir eine Alufolie.

Angusrindersteaks mit Erdnussbutter und Südtiroler Schinken

Wir nehmen einzeln die Steaks, pfeffern und salzen, streichen sie dünn mit Erdnussbutter ein und legen je ein Stück Südtiroler Schinken dazu. Legen es in die gefettete Alufolie und verschließen einzeln die schönen Fleischstücke. Dann kommen die Packungen auf den Grill und werden etwa 5 Minuten gebraten. Das fertige Fleisch wird auf einem warmen Teller serviert. Fertig. Wenn Gemüse parat, dann nimmt man eine Alufolie, schnippelt viel Gemüse darauf, verschließt diese nach dem Würzen und legt es ebenfalls auf den Grill. Lecker.

Wir sind hier in Hochholz fleißig am Arbeiten. Der Garten blüht mit seinen vielen Rosen. Der Rest der Blütenpracht wurde durch einen heftigen Hagelschlag schwer getroffen. Das Gärtnerherz weinte, doch das Jahr ist ja noch nicht zu Ende. Der Bauer hat sein Heu im Trocknen, das Wetter war nicht gerade ausdauernd heiß, sondern gut durchwachsen, aber trotzdem trocknete unser Heu recht gut. Unsere Kälber sind hübsch herangewachsen und toben sich auf der Weide aus. Johnny, unser Stier, hat momentan viel zu tun. Er ist schlank geworden, denn seine Aufmerksamkeit ist jetzt nicht auf das Fressen fixiert, sondern seinem Harem, die seine Männlichkeit herausfordern. Somit geht das Jahr seinen Gang und wir freuen uns auf unsere Grillabende. Schöne Sommerzeit.

Weitere Rezepte unter www.Hochholz.de