

## Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Fleisch

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Beiried (á ca. 250g) |
| 4 EL | Sonnenblumenöl |
| 4 TL | Grill Smoked |

Für die Brotspieße

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 1 Pkg. | Trockengerm (7g) |
| 2 EL | Olivenöl |
| 250 ml | Lauwarmes Wasser |
| 3 TL | Grill Spareribs |
| 1 TL | Meersalz jodiert grob |
| | Holzspieße |

Für die Chimichurri Sauce

| | |
|---|---|
| 50 ml | Olivenöl |
| 1 TL | Meersalz jodiert grob |
| 0.5 TL | Pfeffer schwarz gemahlen |
| 1 TL | Knoblauch granuliert |
| 3 TL | Petersilie geschnitten |
| 2 TL | Thymian gerebelt |
| 2 TL | Oregano gerebelt |
| 2 Stk. | Lorbeerblätter ganz |
| 50 ml | Essig (z.B. Weißweinessig) |

# Steak mit Brotspießen und Chimichurri

60—120 Min

## Zubereitung

1. Beiried mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Kotányi Grill Smoked und Sonnenblumenöl einreiben und ziehen lassen.
2. Für die Brotspieße alle trockenen Zutaten gut vermischen, eine Mulde bilden, warmes Wasser und Olivenöl hineingießen und langsam vom Rand her mit einer Gabel einarbeiten. Teig für ca. fünf Minuten gut durchkneten und anschließend mindenstens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Im nächsten Schritt für die Chimichurri-Sauce alle Zutaten gut vermischen.
4. Aus dem fertig gegangenen Brotteig dünne Rollen formen und um je einen Holzspieß drehen. Brotspieße mit etwas Olivenöl einpinseln und am Grill bei nicht zu starker Hitze von allen Seiten einige Minuten grillen bis sie aufgegangen sind und schöne Röstspuren zeigen. Fertige Brotspieße nach Belieben mit etwas Kotányi Grill Spareribs bestreuen.
5. Steaks je nach Dicke und gewünschter Garstufe ca. drei bis sechs Minuten von beiden Seiten grillen, nach Belieben salzen und pfeffern. Anschließend abdecken und fünf Minuten rasten lassen. Zum Schluss die Steaks mit den Brotspießen und der Chimichurri Sauce anrichten und servieren.

**TIPP:** Die Chimichurri Sauce lässt sich sehr gut vorbereiten und hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.



**VIDEO**
Passt perfekt dazu: Ofengemüse

