



SPIDERSTEAKS

Ausgangsmaterial

1.000 kg Schlossknochendeckel von Rind, Schwein, oder Kalb (wird auch als Fledermaus bezeichnet)

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Whisky Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17576
100 g	Grün Pfeffer Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 16170
100 g	Black Garlic Marinade	Art.-Nr. 17921

Arbeitsanleitung

1. Der gut und sauber zugeschnittene Schlossknochendeckel mit einer der Marinaden nach Geschmack marinieren.
2. Auf einer Thekenplatte anrichten.

Zubereitung

1. Auf dem heißen Grill von beiden Seiten angrillen auf die gewünschte Bräunung.
2. Im geschlossenen Grill bei Niedertemperatur nur noch ziehen lassen auf Kerntemperatur, ca. 58–64 °C.
3. Auf dem offenen Holzgrill an der Seite unter mehrmaligem Wenden ziehen lassen, Kerntemperatur wie oben.

Bemerkung

Dazu passen alle Arten von Beilagen und Dipsaucen.