

Rezept

Hüftsteaks Western-Art

Ein Rezept von Hüftsteaks Western-Art, am 14.12.2025

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 4 zarte Hüftsteaks (à 200 g) | 1 Bio-Zitrone |
| 4 EL 4 EL Whisky (möglichst Bourbon-Whiskey) | 2 EL 2 EL Sud von Räucherwürstchen aus dem Glas
(z. B. Frankfurter Würstchen; wichtig für das Raucharoma) |
| 2 Knoblauchzehen | 1 TL Paprikapulver, edelsüß |
| 1 TL Ahornsirup | 1 TL scharfer Senf |
| 1 Prise Cayennepfeffer | Pfeffer |
| 4 schnittfeste Tomaten | Öl zum Bestreichen |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

- 1.** Die Steaks mit dem Handballen leicht klopfen und trockentupfen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ca. 1 TL Schale abreiben. Mit dem Whiskey und dem Würstchensud verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, mit Paprika, Ahornsirup, Senf, Cayennepfeffer und etwas Pfeffer verquirlen. Die Steaks damit einreiben, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Std. marinieren.

- 2.** Den Holzkohlegrill anheizen. Die Steaks rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und trockentupfen. Auf beiden Seiten mit ca. 2 EL Öl bestreichen, das Öl gut einmassieren. Die Tomaten waschen und halbieren. Schnittflächen trockentupfen, leicht salzen und mit etwas Öl bestreichen.

- 3.** Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Steaks bei starker Hitze auf dem Rost pro Seite 3 (rosig) bis 5 Min. (durch) grillen. Tomaten am Rand auf den Schnittflächen rösten. Steaks bei schwacher Hitze hoch über der Glut 5 Min. ziehen lassen, salzen und pfeffern, mit Tomaten servieren.