

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ENTRECOTE MIT KAFFEE-SCHOKOLADE MARINADE

ZUTATEN:

4 Stk.	Rindentrecote à je 120-160 gramm pP
2-4 EL	Gemahlener Kaffee
2-4 EL	Kakaopulver
1-2 EL	Brauner Zucker
1-2 EL	Salz
1 TL	Cayenne Pfeffer
einige EL	Olivenöl
1 EL	Sojasauce

ZUBEREITUNG

Die flüssig- und trocken Zutaten d.h. Kaffee, Kakaopulver, Zucker, Salz, Cayenne Pfeffer und Olivenöl vermischen. Die Entrecotes darin marinieren (wenn es geht min. ½ Stunde).

Die Entrecotes bei starker Hitze auf dem Grill anbraten – entweder bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Mit der Marinade öfters bestreichen.

Alternativ in einer Pfanne anbraten, um eine schöne Bräunung zu geben. Nicht fertigbraten.

Auf ein Backblech mit Rost legen und beiseite stellen. Die Entrecotes darauf legen.

Den Backofen auf 180° vorheizen und Fleisch bei 6-9 Min. erwärmen und saignant braten.