



NACKENSTEAK-KACHELN MIT PULLED-PORK-GEWÜRZ

Zutaten:

Fleisch

- 1 kg dünn geschnittenes Nackensteak
- 4 EL Pulled-Pork-Gewürz von Gourmet Flamand
- 4 EL Dijon-Senf von Gourmet Flamand

BBQ-Sauce

- 200g Gourmet Ketchup
- 200ml Apfelsaft
- 30ml Balsamico Bianco
- 3 Spritzer Worcestersauce
- 4 EL Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe klein gehackt
- 1 Kaffel. geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Brandy oder Whiskey

Zubereitung:

Die Fleisch abspülen und in der Mitte durchschneiden. Zunächst Dijon-Senf auf dem Fleisch verteilen, dann mit dem Gewürz einreiben. Alles in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.

Auch die BBQ-Sauce kann am Tag zuvor vorbereitet werden. Alle Zutaten miteinander vermischen und kurz aufkochen, wieder abkühlen lassen.

Das Fleisch jetzt auf dem Holzkohlegrill oder aber auch auf anderen Grills, wie auch im Backofen goldbraun braten. Zusammen mit der Sauce servieren.