

Chuck Roll

Ofenkartoffel | Sour Cream

Zutaten:

- 1 Chuck Roll
- 2 Ofenkartoffeln (Big Griller)
- 250 ml Sour Cream
- 1 Schalotte
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Radieschen
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Fleisch eine Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Grill vorheizen und das Steak auf der direkten Zone jeweils für eine min. scharf an-grillen und jeweils um 45 Grad drehen damit ein schönes Muster entsteht. Das Steak in der indirekten Zone auf 50 Grad ziehen lassen und danach scharf nachgrillen.

Die Kartoffel in Backpapier einpacken und bei 140 Grad für rund eine Stunde garen. Die Sour Cream mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschecken. Die Kartoffel aufbrechen und die Sour Cream einfüllen. Mit den Toppings (Schalotte, Schnittlauch, Radieschen) aus garnieren.

Guten Appetit!