

Karreesteak mit Corn Ribs

19.Juni 2023

4 Regional Optimal Karreesteaks

50ml Sojasauce
3 EL Brauner Zucker
2 EL Worcestershire Sauce
1 EL Dijon Senf
2 Knoblauchzehen, gepresst
Etwas Pfeffer

Corn Ribs:

2 Maiskolben
3 EL Pflanzenöl
Etwas Salz & Pfeffer
Etwas Paprikapulver

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Fleischmarinade verrühren und das Fleisch darin 1 Stunde marinieren. Danach auf den Grill legen und auf beiden Seiten goldbraun grillen.

Danach bei indirekter Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Corn Ribs den Mais der Länge nach vierteln und mit 3 EL Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer marinieren und auf den Grill legen.

