

# Grillrezepte

## Grillspezialitäten - Präriesteaks Mit Speck Und Bohnen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Alkohol, USA, Amerika,

---

4	Filetsteaks (je 200 g)	500 g	Baked Beans
6	Essl. Bourbon-Whisky	1	Teel. Majoran
1/2	Teel. Rauchsatz	1	Teel. Schwarzer Pfeffer, grob
1/2	Teel. grob gemahlener schwarzer		-gemahlen
	-Pfeffer	1	Prise Salz
	abgeriebene Schale von einer	4	Essl. Wasser
	-Zitrone	4	Teel. Öl
1	Prise Zucker	8	Scheiben Frühstücksspeck

---

Den Bourbon Whisky mit Rauchsatz, Pfeffer, abgeriebener Zitronenschale und Zucker verrühren.

Steaks leicht mit dem Handballen klopfen. 30 Minuten in der Marinade durchziehen lassen.

Bohnen mit Majoran, schwarzem Pfeffer, Salz und Wasser erhitzen.

Steaks aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, leicht einölen und auf dem Rost 3-4 Minuten auf jeder Seite grillen.

Frühstücksspeck kurz auf dem Rost knusprig braten.

Steaks mit Bohnen und gebratenem Speck zusammen anrichten.