

# Grillrezepte

## Gefüllter Grillrostbraten

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Fleisch, Grill, Rind, Sommer,

---

|        |                              |       |                         |
|--------|------------------------------|-------|-------------------------|
| 2      | Rostbraten a 200 g           | 1     | Essl. Butter            |
| 2      | Schalotten; fein geschnitten | 200 g | Tomatenmark             |
| 1      | Knoblauchzehe; fein          | 100 g | Brauner Zucker          |
|        | - geschnitten                | 2     | Essl. Balsamico-Essig   |
| 1      | Bund Blattpetersilie; fein   | 40 ml | Gin                     |
|        | - geschnitten                | 1     | Peperoni; nach Belieben |
| 1      | Teel. Frischer Majoran       |       | Salz, Pfeffer           |
| 125 ml | Rotwein                      |       |                         |

---

Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen, so dass die Schalotten zu einer Art Paste werden. Darunter Petersilie und Majoran mischen.

Die Rostbraten flach klopfen, halbieren und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf 2 Rostbratenhälften die Paste verteilen (die Fleischränder frei lassen), darauf die anderen Fleischhälften legen und die Ränder fest andrücken.

Die gefüllten Rostbraten von beiden Seiten ca.5 Minuten grillen. Dann vom Grill nehmen, in Alufolie wickeln und ein paar Minuten ziehen lassen, damit sich die Fleischsäfte verteilen können.

Zum Dippen ein selbst gemachtes Ketchup reichen. Dafür braunen Zucker mit 1/4 l Wasser in einen Topf geben und so lange kochen lassen, bis ein Sirup entsteht. Den Sirup lauwarm abkühlen lassen.

In einer Schüssel Tomatenmark mit Gin, Balsamico und Zuckersirup mischen und mit Pfeffer abschmecken. Nach Belieben etwas Salz und gehackte Peperoni zugeben