



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Rindswürfel vom Grill in Whisky mariniert

Feuriger Geschmack – verspielter Auftritt: Auch so kann sich ein Rindsentrecôte präsentieren. Die Whisky-Marinade ist einfach, aber sehr aromatisch. Grilliere die Rindswürfel zusammen mit Melonenschnitzen und lass dich überraschen.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Entrecôte vom Schweizer Rind (in 2x2 cm dicke Würfel schneiden lassen)

1.50 dl Whisky

3 Zweige Thymian

1 Cantaloup- oder Honig-Melone

schwarze Pfefferkörner im Mörser zerdrückt

Meersalz

Gefrierbeutel

- 1 Rindfleischwürfel trocken tupfen und mit dem Whisky und dem Thymian in einen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschliessen und dabei möglichst viel Luft herausdrücken. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- 2 Melone mit der Schale in Schnitze schneiden und die Kerne entfernen. Rindfleischwürfel aus dem Beutel nehmen und mit den Melonenschnitzen auf dem heissen Grill bei direkter Hitze von allen Seiten grillieren – je nach Geschmack während 3–5 Minuten. Mit Pfeffer und Meersalz würzen und servieren.

