



## Rinder-Hüftsteak mit Avocado-Topping und Zupfbrot (4 Personen)

### Zutaten Steak

4 Rinder Hüftsteaks (je 250g)  
1,5 reife Avocados  
1 Glas getrocknete Tomaten  
1/2 Zitrone  
2 bis 3 Knoblauchzehen  
50 g Parmesan  
1/2 Chili  
Salz und Pfeffer nach belieben

### Zutaten Zupfbrot-Teig

500 g Weizenmehl  
250 ml lauwarmes Wasser  
40 ml Olivenöl  
1 Würfel Hefe  
2 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
Kräuter und Gewürze nach Geschmack

### Zutaten Zupfbrot-Kräuterbutter

1 Knoblauchzehe  
1 Bund Schnittlauch  
1/2 Bund Petersilie  
1/4 Bund Thymian  
1,5 TL Salz  
250 g weiche Butter

### Zubereitung Zupfbrot

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig danach für 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Knoblauch schälen und fein reiben. Schnittlauch, Petersilie und die abgezupften Blättchen vom Thymian fein hacken und mit dem Knoblauch, dem Salz und der Butter vermengen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage auf etwa 1 cm Dicke ausrollen. Die weiche Kräuterbutter gleichmäßig darauf verstreichen. Nun den Teig in etwa 5 bis 6 cm dicke Streifen schneiden und wie eine Ziehharmonika zusammenlegen.



Folgt uns auf unseren  
Social-Media-Kanälen  
für Neuigkeiten!





Den Dutch mit Backpapier auslegen und die gefalteten Teigstreifen einlegen und erneut 15 Minuten gehen lassen.

TIP: wenn ihr den Dutch aufrecht stellt, könnt ihr die Teigstücke leichter einlegen.

Den Dutch mit dem Deckel schließen und in den vorgeheizten Grill bei ca. 180 Grad für 30 bis 35 Minuten backen.

TIP:

Wenn ihr den Dutch mit Kohle verwendet, dann für eine mittlere Ober und Unterhitze aufheizen (2/3 der Briketts auf den Deckel, der Rest darunter).

### **Zubereitung Steak**

Zuerst werden die Avocados halbiert und der Kern entfernt. Danach mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Die getrocknete Tomaten werden in feine Würfel, die Chili in feine Ringe geschnitten, der Knoblauch und der Parmesan werden fein gerieben sowie die Zitrone ausgepresst.

Danach werden alle Zutaten miteinander vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Die Steaks werden mit etwas Salz und Zucker aktiviert und anschließend auf dem vorgeheizten Grill bei hoher Hitze direkt für 60 bis 90 Sekunden direkt je Seite gegrillt.

TIP: wer hat, kann dies auch auf einem Beefer oder einer 800° Grad SizzleZone machen.

Danach wird die Avocado Masse auf den Steaks verteilt und im Indirekten Bereich des Grills auf die gewünschte Kerntemperatur gezogen.

**ACHTUNG:** Die Dauer hängt hierbei von der Dicke des Steaks ab. Verwendet am besten ein Einstechthermometer um die Kerntemperatur dauerhaft zu überwachen.



Folgt uns auf unseren  
Social-Media-Kanälen  
für Neuigkeiten!

