

Bürgermeisterstück Gewürzmantel

im

Zutaten:

- 1,5 kg Bürgermeisterstück
- Öl
- je 1 EL Rosmarin, Majoran, Thymian, Paprikapulver
- 2 Vanilleschoten
- Salz und Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- Pommesgewürz
- etwa je 2 TL Curry und Paprika
- 1 Flasche Bier

Zubereitung:

1. Wenn das Fleisch parriert ist, schneide ich die Vanilleschoten der Länge nach auf und kratze das Mark mit der Rückseite meines Messers heraus. Dieses kommt gemeinsam mit dem Rosmarin, Majoran, Thymian, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und wird gründlich vermischt. Die Menge des Salzes und des Pfeffers richtet sich hierbei nach eurem Geschmack. Ich habe einen EL Limettenpfeffer und etwa 1 TL Salz genommen.
2. Nun gebe ich das Fleisch in einen Bräter und reibe es mit der Gewürzmischung von allen Seiten ein. Dabei verwende ich **keinerlei** Haftmittel wie z.B. Olivenöl oder Senf. In diesem Bräter wartet das Fleisch dann, bis wir an den Grill gehen.
3. Jetzt schneide ich noch schnell die Zwiebeln und Kartoffeln. Die Zwiebeln werden nur geviertelt und die Kartoffeln schneide ich in die berühmte Westernstyle Ecken.
4. Diese Stücke gebe ich nun gemeinsam auf ein hohes Backblech und vermische sie mit Olivenöl, dem Curry, dem Paprikapulver und dem Pommesgewürz von BBQUE.

5. Und schon gehts an den Grill. Für das Bürgermeisterstück heize ich meinen Kugelgrill auf 180°C vor und bereite ihn für indirektes grillen vor. Wenn der Grill stabil bei 180°C läuft gebe ich das Fleisch im Bräter noch auf einen Gitterrost, fülle unter den Braten noch eine Flasche Bier und dann kommt alles für etwa 1,5 Stunden in den indirekten Bereich.
6. In dieser Zeit bereite ich meinen Holzofen für die Ofenkartoffeln vor. Dafür benötige ich eine Temperatur von ungefähr 200°C. Wenn auch diese erreicht sind, kommen die Kartoffeln in dem Backblech in den Ofen und dürfen dort für etwa 45 Minuten garen. Über diesen Zeitraum werde ich die Kartoffeln ein paar mal wenden, damit alle gleichmäßig Hitze bekommen und gleich gar sind.
7. Nach Ablauf der Grillzeit habt ihr dann wunderbar saftiges Bürgermeisterstück mit phantastisch leckeren Ofenkartoffeln! Dazu reiche ich eine Portion Sour Cream. Natürlich auch selbstgemacht.

Vielen Dank,

euer Andy