Flambiertes Tomahawksteak mit Whiskey Baked Beans

Ein Tomahawksteak ist für mich schon das Oberste, was auf den Grill kommen kann und ich konnte mir diesen Traum endlich mal erfüllen. Viel Spaß mit diesem Rezept.

Zutaten:

- 1 Tomahawk
- Steakpfeffer Gewürzmischung
- 500 g rote Bohnen
- 500 g stückige Tomaten aus der Dose
- 1 Cup Jack Daniels
- 1/2 Cup Senf
- 1 Cup braunen Zucker
- 250 ml Rinderbrühe
- 3/4 Cup Ahornsirup
- 2 TBLS Worcestersoße
- 1 TBLS Tabasco
- Salz und Pfeffer
- 1 Paprika
- 6 Knoblauchzehen
- 250 gr. Bacon

I. Als erstes schneide ich die Zwiebel und die Paprika in Würfel und hacke die Knoblauchzehen klein. Dann werden die Baconscheiben noch geviertelt und ausgelassen.
II. Nun werden alle Zutaten in einem für den Grill geeigneten Bräter sorgfältig vermischt und der Grill vorgeheizt. In diesem benötige ich für die Baked Beans 150°C.
III. Die Baked Beans benötigen etwa 3 – 4 Std. und sind fertig, wenn sie

schön eingedickt sind. Unter umständen muss man nach einer Weile nochmal Rinderbrühe nachgießen.

IV. Das Tomahawksteak mache ich heute auf meinem Anzündkamin. Dafür fülle ich ihn zu Dreivierteln mit Brikettes, starte ihn mit einem Anzündwürfel und lege meinen Gussrost oben auf den Kamin, dass dieser gleich mit aufheizen kann.
V. Wenn die Kohlen schön rot durchgeglüht sind lege ich das Fleisch auf den Gussrost. Hier bleibt es ca. 1,5 Min. und wird dann gedreht. Nach dem Anknuspern auf dem Anzündkamin kommt das Fleisch noch bis zu einer Kerntemperatur von 56°C in die indirekte Zone des Kugelgrills.
VI. Nach etwa 15 Min. ist unser Steak fertig und ich kann anrichten gehen.

Liebe Grüße,

Euer Andy

[affilinet_performance_ad size=728×90]