

BÖFFLAMOTT AUS DEM DUTCH OVEN AUF DEM GASGRILL

Klassisches geschmortes Rindfleisch in Rotweinsteinmarinade – perfekt für den Dutch Oven!

Zutaten:

Zutaten für 4-6 Personen:

- 1,5 kg Rinderschmorbraten (am besten Wade oder Schulter)
- 500 ml Rotwein (kräftig, z. B. Spätburgunder oder Bordeaux)
- 250 ml Rinderfond
- 2 EL Rotweinessig
- 3 EL Sonnenblumenöl oder Butterschmalz
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Möhren, in Scheiben
- 1 Stange Lauch, in Ringe
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Speisestärke (zum Binden der Sauce)

Zubereitung:

1. Fleisch marinieren (idealerweise am Vortag)

- Rindfleisch mit Rotwein, Rotweinessig, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Knoblauch, Lorbeer, Wacholderbeeren & Pfefferkörnern in eine Schüssel geben.
- Mindestens 12 Stunden, besser 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2. Dutch Oven auf dem Gasgrill vorbereiten

- Gasgrill auf mittlere bis hohe Hitze (ca. 180–200 °C) vorheizen.
- Dutch Oven direkt auf den Rost stellen und Butterschmalz oder Öl erhitzen.

3. Fleisch anbraten

- Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und kräftig von allen Seiten anbraten.
- Dann herausnehmen und beiseitestellen.

4. Gemüse & Gewürze anrösten

- Zwiebeln, Möhren, Lauch und Knoblauch aus der Marinade nehmen und im Dutch Oven anbraten.
- Tomatenmark, Senf & Zucker zugeben, kurz mitrösten, bis es leicht karamellisiert.

5. Ablöschen & schmoren

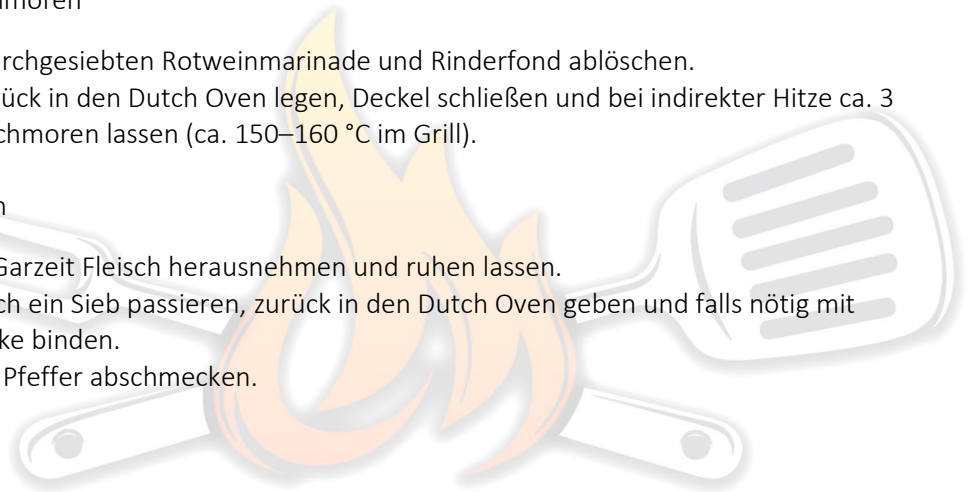
- Mit der durchgeseibten Rotweinmarinade und Rinderfond ablöschen.
- Fleisch zurück in den Dutch Oven legen, Deckel schließen und bei indirekter Hitze ca. 3 Stunden schmoren lassen (ca. 150–160 °C im Grill).

6. Sauce verfeinern

- Nach der Garzeit Fleisch herausnehmen und ruhen lassen.
- Sauce durch ein Sieb passieren, zurück in den Dutch Oven geben und falls nötig mit Speisestärke binden.
- Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

7. Servieren

- Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce übergießen und mit gegrilltem Wurzelgemüse oder Serviettenknödeln servieren.



Deutschland grillt!

Feuer und Flamme für grenzenlosen Genuss



Deutschland grillt!

Feuer und Flamme für grenzenlosen Genuss