

Zutaten

- 8 Streifen Bacon
- 2 rote Zwiebeln
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Grafschafter Goldsaft
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer
- Belag:
- 400 g gut marmoriertes Rindfleisch (z.B. Entrecôte)
- Olivenöl, Salz und Pfeffer
- 200 g Parmesan
- Eingelegte Jalapeños in Scheiben
- Eine gusseiserne Platte auf dem Grill bei direkter, sehr hoher Hitze erhitzen. Rindfleisch darauf kurz, aber kräftig anbraten. Es darf auf einer Seite noch fast roh sein, da das Fleisch weiter durchzieht.

Saucen Dips Marinaden Gewürze, vom Grill

Onion-Bacon-Jam

Entdecke unser köstliches Onion-Bacon-Jam Rezept! Perfekt für dein BBQ. Jetzt nachkochen und die Geschmacksexplosion erleben bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Bacon in möglichst feine Stücke schneiden. In einem Topf, ohne Öl, bei niedriger Temperatur angehen lassen. Wenn das Fett aus dem Bacon ausgetreten ist, die Temperatur erhöhen und den Bacon krossbraten. Zwiebeln fein würfeln, zum Bacon geben und glasig anschwitzen.
2. Rotwein, Balsamico, Ahornsirup und Lorbeerblatt hinzugeben und für 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken.
3. Rindfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
4. Parmesan auf das Fleisch geben und schmelzen lassen.
5. Brot längs aufschneiden. Mit Onion-Bacon-Jam bestreichen, Fleisch mit Käse darauf geben und nach Belieben mit Jalapeños belegen.