



## MEIN GENUSS



### Steak nach Cowboyart vom Grill



**It's a match!**

It's a match! Das BBQ Dallas Chili Rub passt perfekt zu diesem Rezept.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Vor Grillbeginn müssen die Räucherchips mindestens **30 Minuten** gewässert werden. Im nächsten Schritt den Grill vorheizen. Benötigt werden indirekte und direkte mittlere bis starke Hitze (ca. 230 °C).
- 2 Für die Butter fein gehackte Schalotte zusammen mit Paprikapulver und dem Öl in einer Aluschale mischen. Nach Herstellerangaben eine Handvoll Chips entweder in die Räucherbox des Gasgrills oder direkt auf die Kohleglut geben. Nicht vergessen: Deckel schließen. Entwickelt sich Rauch, werden die Schalotten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel weich gedünstet (ca. 40 Minuten). Die Mischung auskühlen lassen. Anschließend vermischst du sie mit den restlichen Butter-Zutaten in einer kleinen Schüssel. Das Ganze schmeckst du mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack ab. Kaltstellen und erst etwa **10 Minuten** vor dem Servieren herausnehmen.
- 3 Aus Öl und unserer Gewürzmischung stellst du eine würzige Marinade her. Von beiden Seiten werden damit die Fleischstücke bestrichen. Anschließend sollten die Steaks bei Raumtemperatur 30 bis 40 Minuten ruhen.
- 4 Mit den abgetropften restlichen Chips verfahrst du ebenso wie mit der ersten Handvoll. Die Steaks grillst du bei direkter mittlerer bis starker Hitze für 6 bis 8 Minuten bei geschlossenem Deckel. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 12 bis 14 Minuten garen. Anschließend abseits des Grills 3 bis 5 Minuten ruhen lassen. Schalottenbutter auf das Fleisch geben, sofort servieren.

Guten Appetit. Genieße deine **würzigen Steaks** nach Cowboyart!

### Zutaten

#### Für die Steaks:

2 Rib-Eye-Steaks am Knochen  
Barbecue Dallas Chili Rub Gewürz

#### Für die Butter:

60 g weiche Butter  
1 Schalotte  
1 EL Petersilie  
2 TL Sherry, trocken  
1 TL geriebene Zitronenschale  
0.25 TL Paprika smoked  
1 TL Olivenöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 22.11.2026.