

Gegrilltes T-Bone-Steak mit rassigem Kartoffelsalat

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Marinieren: ca. 1 Tag

3 Esslöffel Bratcrème

1 dl Appenzeller Weizenbier

wenig Pfeffer

**2 T-Bone-Steaks
(je ca. 700 g)**

1 Teelöffel Salz

Bratcrème, Bier und Pfeffer gut verrühren. Steaks in eine Form legen. Marinade darüber giessen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag marinieren.

Braten/Grillieren: T-Bone-Steaks trockentupfen, salzen, in zwei heissen Grill- oder Bratpfannen beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig je 3–4 Min. fertig braten.

Rassiger Kartoffelsalat

**800 g kleine Frühkartoffeln,
ungeschält, quer halbiert**

2 Esslöffel Bratcrème

1 Teelöffel Sambal Oelek

1 Teelöffel Salz

200 g Bohnen, halbiert

**350 g Erbsli, ausgelöst
(ergibt ca. 100 g)**

**1 Esslöffel grobkörniger
Senf**

5 Esslöffel Weissweinessig

**6 Esslöffel Raps- oder
Sonnenblumenöl**

**Salz und Pfeffer,
nach Bedarf**

**3 Bundzwiebeln,
in breiten Ringen**



1. Kartoffeln, Bratcrème und Sambal Oelek in einer Schüssel mischen, in einer beschichteten Bratpfanne zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten. Deckel entfernen, Kartoffeln ca. 20 Min. fertig braten, salzen.
2. Bohnen und Erbsli im Dämpfkörbchen ca. 15 Min. garen (siehe Tipp).
3. Senf, Essig und Öl in einer grossen Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.
4. Kartoffeln, Gemüse und Bundzwiebeln mit der Sauce gut mischen.

Tipp: Bohnen bei 100 Grad im Steamer oder Dampfgarer ca. 5 Min., Erbsli bei 100 Grad 2 Min. garen.