

Roastbeef mit Riebeltalern und Apfel-Whiskey-Zwiebeln

Zubereitungszeit:

ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Personen

150g Ländle-Riebel,
1 TL Ländle-Butter,
½ TL Salz,
300ml kochende Ländle Milch,
½ Paprika (gelb, orange oder rot),
1 Knoblauchzehe,
100g Bergkäse,

2 rote Zwiebeln,
50ml Whiskey,
50ml Apfelsaft,

Salz und Pfeffer,
4 Stück Roastbeef (à ca 300g),
1 süsslicher Apfel,
8 Scheiben Bachensteiner-Käse,
Salz und Pfeffer,



Zubereitung:

Für die Riebel-Taler den Ländle Riebel, Butter und Salz mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren, Herd abschalten und zugedeckt aufquellen lassen. In der Zwischenzeit Paprika und Knoblauchzehe fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen, dann Paprika und Knoblauch mit dem Bergkäse unter den Cremeriebel rühren. Laibchen formen und kurz vor dem servieren anbraten.

Für die Apfel-Whiskey-Zwiebeln Zwiebeln in Streifen schneiden und in etwas Butter anbraten, mit dem Whiskey ablöschen und mit dem Apfelsaft aufgießen, einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch 10 Minuten vor dem anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf dem heißen Grill auf jeder Seite 2 Minuten anbraten (250 bis 300 Grad). Mind. 10 Minuten bei 100 Grad rasten lassen.

Apfel mit einem Ausstecher vom Kerngehäuse befreien und in 4 Scheiben schneiden, Bachensteiner Käse in ca ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf die Apfelscheiben legen. Apfel-Käse-Scheiben in den heißen Grill legen und überbacken, dann auf die Riebel-Taler legen und mit dem Fleisch und den ApfelWhiskeyZwiebeln anrichten.

Weinempfehlung:

Grüner Veltliner „Spizöla“ od. Bier vom Fass

Kochabend:

20. Jun, 2018 / Harry u. Jürgen S.