



Smoky Steak & Grillgemüse

Hickory Rauchsalz
Kampot Pfeffer schwarz
Kräuter-Knoblauch Marinade

Smoky Steak & Grillgemüse

Smoky Steak & Grillgemüse

Drei Komponenten, ein Ziel: maximaler Geschmack.

Das Zusammenspiel aus Hickory Rauchsalz, Kampot Pfeffer schwarz und Kräuter-Knoblauch Marinade.

Perfekt für Fleisch, Gemüse oder vegane Grillgerichte – vom spontanen Abendessen bis zum perfekten BBQ.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten. Für 2 Personen

Zutaten:

- 2 Rindersteaks
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2–3 TL Kräuter-Knoblauch Marinade
- 1 TL Kampot Pfeffer schwarz
- 1 TL Hickory Rauchsalz
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Marinieren:

- Gemüse und Steak mit der Kräuter-Knoblauch Marinade und Öl vermengen, 10–15 Min ziehen lassen.

Grillen/Braten:

- Steak scharf anbraten oder grillen (je nach gewünschtem Gargrad).
- Gemüse parallel grillen oder in der Pfanne rösten.

Würzen:

- Steak mit frisch gemahlenem Kampot Pfeffer veredeln.

Finish:

Zum Schluss eine Prise Hickory Rauchsalz darüber – für das perfekte BBQ-Aroma.

Guten Appetit