

SANDWICH MIT GEGRILLTEM SCHULTERSCHERZEL



PERFEKT
FÜR DEN
SOMMER!



ZUTATEN FÜR 4

Schulterscherzel
Salz, Pfeffer, Chili
Honig
Soja-Sauce
Olivenbrot
Mayonnaise
Cheddar
Zwiebeln
Tomaten
Gurken
BBQ-Sauce
Salat



www.fleischwerkstatt.at





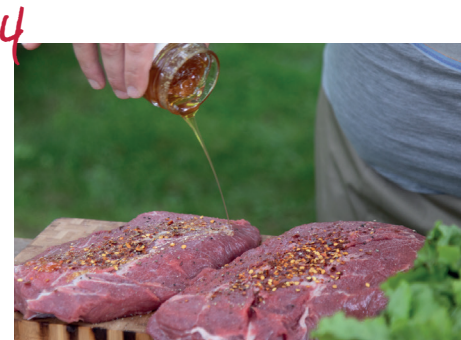
Das Schulterschmelz gut zuputzen und von Fett und Sehnen befreien.



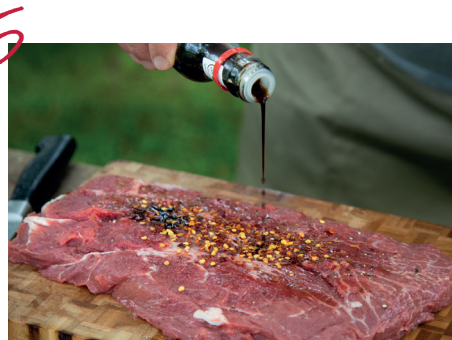
Dann das Fleisch der Länge nach entlang der Sehne teilen und diese vollständig entfernen. So bekommt man am Schluss zwei Flat Iron Steaks.



Die Steaks mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.



Mit Honig beträufeln. Hier nicht zu viel verwenden, damit der Honig am Grill nicht verbrennt.



Das Fleisch mit Soja-Sauce beträufeln.



Alles gut einmassieren.



Das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Kurz bevor der gewünschte Garpunkt erreicht wird (wir empfehlen eine rosige Mitte), Olivenbrot kurz mit auf den Grill legen.



Das Olivenbrot halbieren und mit Mayonnaise bestreichen.



Das Fleisch in dünne Tranchen schneiden – je dünner desto besser. Dann das Olivenbrot belegen.



Mit gereiftem Cheddar und rohen Zwiebeln belegen und mit Chili würzen. Am Grill überbacken lassen. Aufpassen, dass das Brot dabei nicht verbrennt.



Die Unterseite vom Herd nehmen und it den Gurken und Tomaten belegen. Den Deckel des Olivenbrotes mit BBQ-Sauce bestreichen. Als letzten Schritt mit frischem Salat belegen.



Das Olivenbrot vierteln und als Sandwich servieren.