



## Zutaten (für 8-10 Personen):

- 2 Outside Skirts, grillfertig paniert
- 300-500 ml Jeff's Bavarian Ale  
(Menge richtet sich nach Fleischgröße)
- Knoblauchsatz
- 1 Rosmarinzwig
- Flor des Sal
- marokkanischer Pfeffer (oder anderer kräftiger Pfeffer nach Wunsch)

Für das Erdbeer-Rhabarber-Chutney:

- 500 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 400 g Zwiebeln
- 800 g brauner Zucker
- 250 ml Weißweinessig
- 150 ml Apfelessig
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener Koriander
- ½ TL gemahlene Nelken

### Jeff's Bavarian Ale

Moderne Interpretation eines bayerischen Weißbieres;

Stammwürze: 16,7 °P;

Alk. 7,1 % vol;

Hopfenarten: Hallertauer Aroma- und

Bitterhopfen, Australischer Aromahopfen;

Bittereinheiten: 32 IBU

# Outside Skirt mit Erdbeer-Rhabarber Chutney

Rezept von Peter Zeitler - Ausgabe 3-2017

## Zubereitung

>> Als Erstes das Chutney vorbereiten. Dafür den Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdbeeren säubern, entstielen und vierteln. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles mit Zucker, Essig, Wasser und den Gewürzen in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen und anschließend für etwa 60 Minuten bei kleiner Hitze unter gelegentlichen Rühren einköcheln lassen. In vorbereitete Gläser abfüllen und abkühlen lassen.

Die Steaks zusammen mit dem Rosmarinzwig und etwas Knoblauchsatz in eine Schale geben. Mit dem Ale begießen und für mindestens 2 Stunden marinieren. Den Grill auf direkte Hitze vorbereiten und auf etwa 250 °C anheizen. Die Steaks aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und von jeder Seite zweimal 2 Minuten grillen. Auf einer kühleren Stelle im Grill bis zu einer Kerntemperatur von ca. 56-58 °C garen. Nach dem Grillen salzen und pfeffern und vor dem Anschneiden für etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Zusammen mit dem Erdbeer-Rhabarber-Chutney servieren.

**Biersommelier Michael König:** „Mit Maisel & Friends Jeff's Bavarian Ale haben sich die Bayreuther Brauer an eine Neuinterpretation des bayerischen Nationalgetränks gewagt. Das Signature Bier wurde mit einer speziellen Hopfennote verfeinert und bringt das volle Aroma der Maisel's Weiße Weißbierhefe zur Geltung. Die Outside Skirts wurden bereits in Jeff's Bavarian Ale mariniert, dadurch nimmt das Fleisch dezent das fruchtig-würzige Aroma des Bieres an. Durch die cremige Perlage und den würzigen Abgang der Weißbier-Interpretation werden die pfeffrigen Noten verstärkt und so das Fleischerlebnis intensiviert“.