



Steak Tasting 2025 in der Metzgerei Pfenninger



Alexander Pfenninger

Tim Huber

Madeleine Pfenninger

Steak Tasting | Metzgerei Alexander Pfenninger GmbH

Gegrillter Markknochen

5 Pers.

1 Röhrenknochen halbiert

Pankomehl

50g Parmesan

2 Eigelb

1 Zwiebel mittel groß/fein
gehackt

Salz und Pfeffer

1 TL Petersilie

Zubereitung gegrillter Markknochen:

Das Mark aus dem Knochen entfernen und in einem Topf auslassen. Das flüssige Mark durch ein Sieb lassen sodass keine Knochenreste im Mark sind.

Zwiebel und Petersilie feinhaken. Im Anschluss alle Zutaten gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Den Grill auf 210°C einregulieren und den Knochen für 10 min grillen so das kein Fleisch und Fett anhaftet.

Die gesamte Masse in den Knochen einfüllen und bei 180°C ca. 15 min grillen(überbacken).

Mit Petersilie bestreuen und servieren



Bratwurst nach Coburger Art

5 Bratwurst nach Coburger
Art

Zubereitung Bratwurst:

Besorge deine Bratwurst nach Coburger Art beim Metzger deines Vertrauens.

Den Grillrost auf die mittlere Schiene einschieben.

Die Grillwürste (roh) auf dem Grillrost direkt von beiden Seiten goldbraun rösten.

Wenn die gewünscht Röstung entstanden ist die Bratwurst im indirekten Bereich ruhen lassen bis sie durchgezogen ist.



Viel Spaß beim Nachgrillen

Steak Tasting | Metzgerei Alexander Pfenninger GmbH

Reh Rücken Low Slow

5 Personen

1,4kg Reh Rücken frisch

Salz & Pfeffer aus der Mühle



Grillgemüse:

200g Champignon

200g Zucchini

400g Rote und gelber Paprika

200g Karotten

50g flüssige Butter

Salz, Pfeffer,

Blatt Petersilie

Zubereitung Rehrücken (Vorwärtsgrillen)

Für die Zubereitung des Rehrückens nutzen wir den Holzkohlengrill mit den klassischen Grillbriketts (eventuell Räucherchips). Für den Garvorgang wird eine direkte Grillzone und eine indirekte Grillzone eingerichtet.

Der Rehrücken mit etwas Olivenöl einölen und großzügig mit Salzen und Pfeffern. Der Rehrücken wird auf den Grillrost in der direkten Zone angegrillt. So dass sich der Rehrücken leicht vom Rost entfernen lässt. Das Branding auf der Fleischseite prüfen.

Im Anschluss wird der Rehrücken auf der indirekten Seite auf eine Kerntemperatur von 52°C gegrillt.

Zubereitung Grillgemüse

Gemüse in kleine Würfel oder Sticks schneiden, putzen, waschen und trocknen.

Karotten im Wasserbad ca. 15min garen, die sollten noch bissfest sein.

Das Gemüse auf der Grillplatte oder im Vorgeheizten Ofen (220°C) rösten.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



Viel Spaß beim Nachgrillen

Steak Tasting | Metzgerei Alexander Pfenninger GmbH

Beefhammer von der Färse

5 Personen

1 Stück Beefhammer (Hintere dicke Wade mit Markknochen) von der Färse

Dry Rub Pfenninger Art

BBQ Glasur

Olivenöl

Zubereitung Beefhammer (Sous vide)

Der Beefhammer mit Dry Rub Pfenninger Art von außen kräftig würzen. Den Beefhammer ein vakuumieren und über Nacht marinieren.



Nun für 18 Std. bei 85°C im Sous Vide Bad gegart.

Im Anschluss wird der Smoker auf indirekte Hitze vorbereitet um das Beef 45 min. bei 120°C auf den Grill zuzugrillen.

Danach wird der Beefhammer mit dem BBQ Rub glasiert. Und weiter 45 – 60min gesmokert.

Nach dem Smokern etwas ruhen lassen und in feine Tragen schneiden

Dry Aged

Premiumsteak

1,2 kg Dry Age Premiumsteak

von der Färse

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung Premiumsteak (Vorwärtsgrillen)

Für die Zubereitung des Premiumsteak nutzen wir den Holzkohलगrill mit den klassischen Grillbriketts (eventuell Räucherchips). Für den Garvorgang wird eine direkte Grillzone und eine indirekte Grillzone eingerichtet.

Das Premiumsteak wird von jeder Seite auf dem Grillrost in der direkten Zone angegrillt. Sodass sich das Steak wieder leicht vom Rost entfernen lässt. Das Branding auf der Fleischseite prüfen.

Im Anschluss wird das Premiumsteak auf der indirekten Seite auf eine Kerntemperatur von 52°C gegrillt.

Etwas ruhen lassen. Nach dem Tranchieren mit etwas Salz und Pfeffer abrunden.



Viel Spaß beim Nachgrillen

Steak Tasting | Metzgerei Alexander Pfenninger GmbH

Duroc Kotelett

5 Duroc Kotelett

Vom Duroc Schwein

Salz und Pfeffer

Olivenöl



Zubereitung Duroc Kotelett (Vorwärtsgrillen)

Für die Zubereitung des Duroc Kotelett nutzen wir den Holzkohlengrill mit den klassischen Grillbriketts (eventuell Räucherchips). Für den Garvorgang wird eine direkte Grillzone und eine indirekte Grillzone eingerichtet.

Das Kotelett wird von jeder Seite auf dem Grillrost in der direkten Zone angegrillt. Sodass sich das Kotelett leicht vom Rost entfernen lässt. Das Branding auf der Fleischseite prüfen.

Im Anschluss wird das Duroc Kotelett auf der indirekten Seite auf eine Kerntemperatur von 52°C gegrillt.

Etwas ruhen lassen. Nach dem Tranchieren mit etwas Salz und Pfeffer abrunden.

gefülltes Flanksteak

1,4kg Flanksteak vakuumiert

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Spinat

Fetakäse



Zubereitung gefülltes Flanksteak (Sous-vide)

Bei dieser Grillmethode sind die Schritte in der Reihenfolge wie beim Rückwärtsgrillen.

Im ersten Schritt wird das Wasserbad mit einem Sous Vide Stab auf ca. 55°C einreguliert. Anschließend wird das vakuumierte gef. Flanksteak für ca. 1,5 – 2 Stunden im Wasserbad gegart. So lange bis man die Kerntemperatur von 52 °C erreicht hat.

Parallel den Grillrost zum direkten Grillen vorbereiten.

Nachdem das gef. Flanksteak die richtige Garstufe erreicht hat, kann man das Steak direkt grillen.

Das Steak aus dem Vakuumbbeutel entnehmen, trocken tupfen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Flanksteak-Rolle auf beiden Seiten 3 – 5 min fertig grillen.

Eine Kerntemperatur von 64°C war im Seminar erreicht.

Anschließend das Fleisch vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen.

In Röllchen schneiden und anrichten. Am besten eignen sich hierfür Salzkartoffeln und frischer Blattspinat.

Viel Spaß beim Nachgrillen

Steak Tasting | Metzgerei Alexander Pfenninger GmbH

Rosmarinkartoffel

1 kg Kartoffel-Drillinge

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Rosmarinzweige

Gegrillte Ananas

1 Stück Ananas

10g brauner Zucker

4 cl Rum

1 Prise Zimtpulver

1 l Vanilleeis

Zubereitung der Drillinge

Den Ofen oder Kugelgrill auf 220°C vorheizen.

Die Kartoffel waschen und halbieren. Die Spalten mit etwas Öl beträufeln, salzen, pfeffern und Rosmarin würzen. Auf ein Backblech geben.

Im Ofen oder Grill ca. 20 – 25 Minuten goldbraun grillen. Dabei zwischendurch wenden.

Zubereitung gegrillte Ananas mit Vanilleeis

Das Fruchtfleisch mit dem Messer von der Schale lösen und senkrecht zur Schale in 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Ananas mit Rum beträufeln, mit braunem Zucker und Zimt bestreuen.

Die Ananas von beiden Seiten direkt angrillen und anschließen ca. 15 min direkt grillen.

Die Ananas mit einer Kugel Eis und verschiedenen Früchten anrichten.



Viel Spaß beim Nachgrillen