

Fladenbrot vom Grill

Teigfladen:

25 g Hefe
150 ml lauwarmes Wasser
100 ml Bier
400 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Rosmarin, gehackt
2 EL Thymian, gehackt

Die Hefe in dem Wasser-Bier-Gemisch auflösen. Dann Mehl, Salz und Kräuter zugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

150 g Sauerrahm
100 g Mais
2 EL Petersilie, gehackt
2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
Salz, Pfeffer
Chili a. d. Gewürzmühle

Sauerrahm mit Mais, Kräutern und Gewürzen vermischen.

1 EL Garam Masala
2 EL Ahornsirup
2,5 EL Maiskeimöl
2 Rindersteaks von der Hochrippe, à 250 g
Salz, Pfeffer

Garam Masala mit Honig und Öl zu einer Marinade verrühren. Die Steaks mit der Marinade auf beiden Seiten dünn bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf den heißen Grill legen. Je nach Dicke des Fleisches auf jeder Seite etwa 6 - 10 Minuten bei hoher Hitze grillen. Anschließend das Fleisch etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Den aufgegangenen Teig in 4 Teile teilen. Diese jeweils zu flachen runden Fladen formen und mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen. Die Fladen 5 - 6 Minuten pro Seite auf dem heißen Grill bei hoher Hitze direkt backen.

12 Kirschtomaten
150 g gemischter, geputzter Salat
60 g geröstete Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Die Fladen großzügig mit der Sauerrahmmischung bestreichen und darauf die halbierten Kirschtomaten verteilen. Den gemischten Salat darauf geben. Die Steaks in dünne Scheiben schneiden und die Fladenbrote damit belegen. Zum Schluss geröstete Zwiebeln darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.