

125+
MEHR ALS DACHZIEGEL

125 JAHRE LAUMANS
DAS PLUS ERLEBEN



DAS 125+ LECKERCHEN

Rumpsteak und geschmortes Gemüse
Zubereitungszeit ca. 45 min

GRILLEN AUF DEM LAUMANS DACHZIEGEL? JA, KLAR – WAS SONST!?

Wir haben die Challenge unserer Partner angenommen und bereiten zum 125-jährigen Jubiläum ein schmackhaftes Grill-Menü zu: Butter Rumpsteak vom Laumans TIEFA XLTOP® mit geschmortem Porree, gefüllten Champignons und gegrilltem Gemüse. Und dazu gibt es ein verdammt leckeres Curry-Kräuter-Brot. Entwickelt in Zusammenarbeit mit Lemmings BBQ & Kitchen. Wie 's zubereitet wird steht auf der Rückseite. Oder seht Euch dazu jederzeit unsere 125+Show mit einer Menge Extratipps auf Youtube bzw. auf unserer Webseite an:

www.laumans.de/125plus

WAS IHR VON UNS BEKOMMT

1 Knolle Knoblauch
6 Stangen Porree
400 g Champignons
2 Zwiebeln
1 Zucchini
2 Paprika
1 Zitrone
100 g Creme Fraiche
200 g geriebener Käse
2x 250g Butter
1 BBQ Curry-Gewürzmischung
1 BBQ Fleur de Sel
400 g US Rumpsteak

WAS IHR ZU HAUSE BENÖTIGT

2 Baguettes
Olivenöl
etwas Petersilie
Salz, Pfeffer

GRILLUTENSILIEN

Grill – egal, ob Holzkohle oder Gas
Grillpfanne (Gusseisen)
Grillhandschuh
Schüssel, feine Reibe, scharfes Messer
Laumans Dachziegel
feuerfeste Unterlage für den heißen
Dachziegel



DIE LAUMANS
125+SHOW
Das Mitmach-Grill-Event
mit Branchentalk



STEAK-BUTTER

5 Blätter Salbei, 2 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian abzupfen und fein hacken. 2 Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken bzw. pressen. In der Grillpfanne 250 g Butter langsam erhitzen bzw. ausschmelzen und die weiße Molke abschöpfen. Sobald die Butter geklärt ist die Kräuter dazu geben, kurz erhitzen und warm stellen für das Rumpsteak.



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Pilze ggf. vorsichtig säubern und Stiele entfernen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Creme Fraiche und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer vermischen. Mit dieser Masse die Pilzköpfe füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die gefüllten Champignons in eine Pfanne legen. Indirekt bei mittlerer Hitze ca. 20 bis 30 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Etwas Petersilie hacken und vor dem Servieren damit garnieren.



GEGRILLTES GEMÜSE

Paprika im Ganzen bei direkter, hoher Hitze auf den Grill legen, bis sie sich schwarz färbt. Vom Grill nehmen und die Haut von der warmen Paprika ziehen, entkernen und grob schneiden. Zucchini in ca. 0,5 cm schmale Streifen schneiden. Zitrone pressen und mit etwas abgeriebener Schale, einer gehackten Knoblauchzehe, einigen Thymianblättern, einem guten Schuss Olivenöl und etwas Salz in einer Schüssel vermengen. Bei direkter Hitze (ca. 200 Grad) in einer Grillpfanne schwenken.



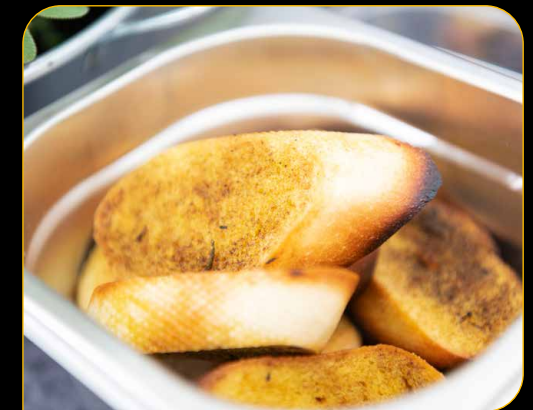
GESCHMORTER PORREE

Die 6 Stangen Porree bei mittlerer bis hoher direkter Hitze auf das Grillrost legen und immer wieder drehen, bis die äußersten Blätter schwarz sind. Vom Grill nehmen und den weichen Kern herauslösen. Dazu oben und unten abschneiden und die schwarzen Blätter entfernen. Kleinschneiden und mit etwas Salz und Olivenöl vermengen.



RUMPSTEAK

Steak frühzeitig aus der Kühlung nehmen (ca. 1 Std. vorher), leicht salzen und bei sehr hoher direkter Hitze von allen Seiten kurz anbraten. Das Fleisch darf innen noch „rare“, also roh, sein. Vom Grill nehmen und Laumans Dachziegel auf den Rost legen. Steak in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Nach ca. 15 min. den heißen Dachziegel vom Grill nehmen, Fleischscheiben darauf verteilen, zwischendurch wenden. Die warme Steak-Butter darüber gießen, salzen.



CURRY-KRÄUTER-BROT

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken bzw. pressen. Mit 4 Zweigen Rosmarin, etwas Currypulver und 250 g Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen, jedoch nicht zu stark erhitzen. Das Brot in Scheiben schneiden, mit einer Seite durch die geschmolzene Curry-Kräuter-Butter ziehen und circa 5 min. bei indirekter mittlerer Hitze knusprig backen.