

STORE COWBOYSTEAKS MED WHISKY-BARBECUESAUCE

TILBEREDNING: 5 minutter plus ca. 15 minutter til saucen

GRILLTID: 8-10 minutter

Sauce

- 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- 2 dl finthakket løg
- 1 spsk. finthakket hvidløg
- ½ dl whisky
- 3 spsk. tomatpuré
- 1 dl ahornsirup
- 1 spsk. æbleeddike
- 2 tsk. dijonsennep
- 1 tsk. røget paprika
- 1 tsk. tabasco
- ½ tsk. stødt sort peber

- 4 rib-eye-steaks med ben, 400-450 g pr. styk og ca. 3 cm tykke, trimmet for overskydende fedt
- ekstra jomfruolivenolie
- groft salt
- friskkværnet sort peber

1. Opvarm olien i en kasserolle over middelhøj varme. Tilsæt løg, og steg dem under hyppig omrøring i 5-7 minutter, til de er møre, men ikke brune. Tilsæt hvidløg, og steg i ca. 1 minut under konstant omrøring for at undgå, at de bruner. Tag kasserollen af varmen, og hæld langsomt whiskyen i (pas på eventuelle flammer). Sæt kasserollen tilbage på varmen, og kog whiskyen ind i ca. 2 minutter, til den er næsten helt fordampet. Rør tomatpuré i, tilsæt sirup, eddike, sennep, paprika, tabasco og peber, og lad saucen simre i 2-3 minutter for at tykne. Tag kasserollen af varmen, og sæt den til side.

2. Pensl bøfferne på begge sider med olie, og krydr med salt og peber. Lad bøfferne stå ved stuetemperatur i 15-30 minutter, før du griller dem.

3. Klargør grillen til direkte høj varme (230-290°).

4. Rengør grillristen, og smør den med neutral olie. Grill bøfferne ved *direkte høj varme* med låget på så meget af tiden som muligt, til de er, som du foretrækker dem; 6-8 minutter er passende, hvis de skal være rosastegte. Vend dem 1-2 gange undervejs (flyt bøfferne midlertidigt til indirekte varme, hvis der opstår flammer). Tag bøfferne af grillen, og lad dem hvile i 3-5 minutter. Server dem varme med saucen.

Til 4-6 personer

