

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi aus Argentinien empfiehlt:

### Malbec Steak vom Grill

#### & Altocedro Malbec

##### Zutaten (für 4 – 6 Personen)

Holzkohle  
Grill mit Haube und Thermometer  
1.000 – 1.500 g Steak  
2 – 3 Knoblauchzehen  
500 ml Olivenöl  
500 ml Malbec  
Aji Amarillo (Chili)  
Oregano  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



##### Zubereitung

Die Zubereitung gelingt einfach mit dem richtigen Grill. Ideal ist ein Kugelgrill mit Thermometer und Lüftungslöchern. So steuern Sie leicht die Temperatur.

Am Vorabend: Knoblauch klein hacken. Zusammen mit Chili, Oregano, Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Fleisch mit Marinade begießen und mindestens ½ Tag ziehen lassen.

Am Grilltag: Wenige Holzkohlebriketts (zunächst 1 – 1,5 kg) vorglühen lassen und rechts und links an den Rändern des Kohlerostes aufhäufen. So haben Sie 2 Temperaturzonen für langsames, indirektes Grillen. Das Steak in einer feuerfeste Schale in die Mitte des Grills legen und mit Malbec angießen. Bei geschlossener Grillhaube circa 1,5 – 2 Stunden bei circa 140 °C garen lassen. Temperatur halten (dazu neue, durchgeglühte Holzkohlebriketts nachlegen und Luftzufuhr anpassen). Bei 70 - 75 °C Kerntemperatur ist das Fleisch perfekt.

Dazu passen ein Salat aus frischen Pilzen, Spinat, Kopfsalat, Avocado, Olivenöl und etwas Salz sowie Maispolenta oder frisches Weißbrot. Und natürlich Altocedro Malbec!

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**