



Barbecue-Hotdog mit Rindersteak, Mais und Cole Slaw



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Rinderhüftsteaks	200 g
Karotten	1 St.
Spitzkohl	100 g
Frühlingszwiebeln	1 St.
Peperoni Mix	1 St.
Olivenöl	2 EL
Weißweinessig	1 TL
Salz	
Pfeffer, bunt	
Maiskolben, gegart	1 St.
Hot Dog Brötchen	4 St.
Knoblauchsauce	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Grill

1. Das Steak zum Temperieren ca. 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Gemüse waschen und trocknen. Karotte und Spitzkohl in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebel und Peperoni in Ringe teilen. Gemüse mit 1 EL Olivenöl, Weißweinessig und einer Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

2. Steak und Mais auf dem vorgeheizten Grill nach gewünschtem Gargrad grillen. 5 Min. ruhen lassen. Steak anschließend in dünne Streifen schneiden und die Körner vom Maiskolben herunterschneiden.

3. Hot Dog Brötchen auf dem Grill erwärmen. Mit Knoblauchsauce bestreichen und mit Karotten-Salat, Steak und Mais belegen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	330 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	11 g