

Tomahawks vom Landschwein mit Kellerbier-Birnen

Zutaten für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Grillzeit: 35 Min.

Gesamtzeit: 45 Min.

Für die Steaks:

Karree mit langen Knochen, ca. 1,5 - 2 kg

1 EL schwarze Pfefferkörner

1 EL Fenchelsamen

1 EL Korianderkörner

1 EL brauner Rohrzucker

1 EL grobes Meersalz

Für die Birnen:

600 g Birnen

Zesten und Saft von 1 Bio Zitrone

1 gelbe Peperoni

4 EL Honig

100 ml Bitburger Premium Kellerbier

100 g Apfelgelee

Salz aus der Mühle

Zubehör:

1 Grill-/Kochgeschirr

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 250° C) für direkte/indirekte hohe Hitze vorbereiten.
2. Alle Zutaten mit Hilfe eines Mörsers miteinander vermahlen und das lange Karree damit einreiben.
3. Das lange Karree ca. 35 Minuten geschlossen grillen.
4. Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Peperoni entkernen und in Würfel schneiden. Zitronenzesten, -saft, Honig, Gelee, Bier und Peperoni-Birnenwürfel in das Grill-/Kochgeschirr geben. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel 25 - 30 Minuten einkochen. Dabei gelegentlich rühren. Kurz vor Garzeitende mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zum Schluss die das Karree weitere 10 - 15 Minuten ohne Hitze ruhen lassen, tranchieren und mit den Birnen servieren. Optimale Kerntemperatur 56 - 58° C.