

## Bitburgers New York Steak mit gegrillten Maiskolben

Rezept für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillzeit: 25 Minuten

Gesamtzeit: 45 Minuten

### Für den Lack:

3 EL Teriyakisoße

50 ml Bitburger Triple Hop'd Lager

Zesten und Saft von ½ Bio Zitrone

1 geriebene Tonkabohne

3 EL Zuckerrübenkraut

1 - 2 getrocknete Chilischoten

1 TL grobes Salz

### Für das Steak:

2 Rumpsteaks mit Knochen à ca. 400 g

Salz aus der Mühle

Pfeffer aus der Mühle

1 - 2 EL Rosmarin, fein gehackt

Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes

### Für die Maiskolben:

4 Maiskolben, vorgegart

½ Bio Zitrone

1 EL Honig

### Zubehör:

Grill-/Kochgeschirr

### Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 220° C) für hohe direkte/indirekte Hitze vorbereiten.
2. Alle Zutaten für den Lack in Grill-/ Kochgeschirr geben. Bei direkter Hitze geschlossen sirupartig einkochen.
3. Das Steak mit Salz würzen. Den Grillrost mit Pflanzenöl einfetten und bei hoher direkter Hitze von beiden Seiten grillen bis sich ein kräftiges Muster abzeichnet.
4. Anschließend mit geschlossenem Deckel 8 - 10 Minuten grillen. Dabei mit Lack regelmäßig einpinseln, bis dieser aufgebraucht ist.
5. Zum Schluss weiter 8 - 10 Minuten ohne Hitze ruhen lassen und mit Rosmarin bestreuen (optimale Kerntemperatur 56° C - 58° C).

6. Für die Maiskolben Zitronensaft und Honig verrühren, anschließend die Maiskolben damit einpinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit geschlossenem Deckel rundherum angrillen.