



# Das Secreto Steak

## ZUTATEN:

- Salz
- 500 g Secreto vom Iberico
- Steakpfeffer

## ZUBEREITUNG:

1. Secreto rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und langsam auf Zimmertemperatur kommen lassen
2. Secreto salzen und das Salz einmassieren
3. Auf vorgeheiztem Rost scharf angrillen
4. Kerntemperatur 70-75 Grad
5. Vom Grill nehmen, mit Steakpfeffer garnieren und tranchieren



# Batatas au Murro

## **BATATAS AO MURRO**

- 10 mittelgroße Kartoffeln
- Salz
- einige Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- Knoblauch (3 Zehen)

## **ZUBEREITUNG:**

- Kartoffeln säubern und 10 Minuten vorkochen
- Boden des Dutch Oven mit Salz komplett bedecken
- Kartoffeln auf dem Salz platzieren
- Deckel schließen und Kartoffeln ca. 20 Minuten garen (Dutch Oven Kohle-Verteilung 8/16)
- Kartoffeln aus dem Topf/Dutch Oven entnehmen und auf ein Brett legen
- Kartoffeln zerquetschen (Vorsicht heiß!)
- Dutch Oven von Salz befreien, Hitze (Kohle) reduzieren
- Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin in den Dutch geben
- Quetschkartoffeln hinzugeben
- Goldig braun braten

Fertig zum genießen.