

BURN a Brettle

by hohfelder

1



Zu Beginn alle brennbaren Gegenstände um das „Brettle“ entfernen und die Wanne fest aufstecken.

2



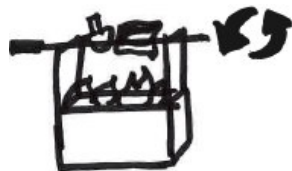
Jetzt 5-6cl Rum (80% vol) und zwei Würfel Zucker in die Wanne geben. Die Garzeit wird durch die Menge des Alkohols bestimmt.

3



Das 250gr Rumpsteak vorsichtig auf den Spieß aufbringen. Die Markierungen zeigen die maximale Grillgutlänge an.

4



Anschließend das Feuer am besten mit einem Stabfeuerzeug entzünden und das Grillgut gleichmäßig drehen (der Spießschutz hilft dabei).

5



Nach ca. 9 min. erlischt die Flamme von selbst und das Rumpsteak ist medium.

6



Das Fleisch zum Schluss noch eine Minute ziehen lassen. Anschließend das Fleisch vom Spieß nehmen und von den köstlichen Röstaromen verwöhnen lassen.

Guten Appetit!