



FÜR 4 PORTIONEN



**VORBEREITUNG:**  
15 Minuten

**GRILLDAUER:**  
30 Minuten

**GESAMTDAUER:**  
45 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
290 °C

**KERNTemperatur:**  
54 °C



**GARMETHODE:**  
Direkt / Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel



**WEBER ZUBEHÖR:**  
Topf, Weber Connect Smart  
Grilling Hub, Sear Grate

## RUMPSTEAK MIT CIDRE- ZWIEBELN UND BAGUETTE

### ZUTATEN:

500 g Rumpsteak, 2 große Zwiebeln, 3 EL Rapsöl,  
200 ml Cidre, Salz, Pfeffer, 1 Baguette, 2 Knoblauchzehen

### IN DER KÜCHE:

- 1 Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 2 Das Baguette aufschneiden.
- 3 Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

### AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes/indirektes Grillen bei ca. 290 °C vorbereiten. (Sear Zone)
- 2 Das Öl in einem Topf auf dem Seitenkocher erhitzen und die Zwiebeln scharf anbraten.
- 3 Die Hitze verringern, mehrmals mit etwas Cidre ablöschen und einköcheln lassen.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.
- 5 Das Steak von beide Seiten ca. 2 Minuten angrillen, anschließend indirekt auf ein Hitzeschild mit Bratenrost geben und den Temperaturfühler des Weber Connect Smart Grilling Hub mittig, von der Seite in das Fleisch stecken. Das Steak solange grillen, bis die Kerntemperatur erreicht ist.  
Steak runter nehmen und 5 Minuten locker abgedeckt (bspw. mit einer Aluschale) ruhen lassen.
- 6 Währenddessen die Baguettescheiben kurz angrillen und mit der halbierten Knoblauchzehe über die warme Oberfläche reiben.
- 7 Das Steak im Tranchen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen
- 8 Die Baguettescheiben mit Cidrezwiebeln und Steaktranchen belegen.