

# [ SCHULTERNAHTL MIT CHIPS ]

Ein ungewöhnliches Fleischstück zum Grillen – das Schulternahtl. In Österreich heißt das gute Stück Schulterscherzel, in Deutschland Schaufelstück und in den USA Flat Iron Steak. Bei uns wird das Fleisch häufig als Suppenfleisch verwendet, aber vom Smoker ist es eine echte Spezialität.

## Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 1 Schulternahtl (ca. 600-800 g)
- ✦ 3 Kartoffeln
- ✦ 3 Rohnen
- ✦ etwas Sonnenblumenöl
- ✦ Rub aus Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver

## Zubereitung

- 1\_ Reibe das parierte Schulternahtl (du kannst es schon parierte beim Metzger bestellen) großzügig mit dem Rub ein.
- 2\_ Lege das Fleisch in den auf 110 °C eingeregelt Smoker und schließe den Deckel.
- 3\_ Ziehe das Fleisch auf eine Kerntemperatur von 78 °C, das wird ca. 3-3½ Stunden dauern.
- 4\_ Bestreiche das Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Servieren mit der Glasur und bereite die Beilage vor.
- 5\_ Schneide die Kartoffeln und die Rohnen in sehr dünne Scheiben.
- 6\_ Bereite eine Grillpfanne oder einen Grill mit Platte für direkte Hitze auf mehr als 200 °C vor.
- 7\_ Bedecke die Platte mit einem Ölfilm und gib die Gemüsescheiben darauf. Brate diese knusprig an und achte darauf, dass sie nicht verbrennen.
- 8\_ Schneide das Fleisch in ca. 5 mm dicke Scheiben und reiche die gesalzenen Chips dazu.



## Rezeptinformationen:

### Vorbereitung:

0 Stunde 30 Minuten

### Zubereitung:

3 Stunden 30 Minuten

### Schwierigkeit:

Leicht

### Methode:

Indirekt / Direkt

