



Grill-liha Nederburgi moodi

Grill-liha ja Nederburg Edelrood sobivad täiuslikult!



4 IN + 60 MIN

1 kg muredat veise sisefileed või muud liha

MARINAAD

4 küüslauguküünt

½ dl oliiviõli

2½ dl punast veini

pihutäis värsket rosmariini

soola, musta pipart

1. Marinaadi valmistamiseks hakkige küüslauguküüned ja segage kõik ained omavahel läbi. Laske lihal vähemalt paar tundi, soovitatavalt kogu öö külmikus marineerida.
2. Võtke liha aegsasti enne grillimist toatemperatuurile soojenema. Grillige liha suure tükina vajaliku küpsuseni ja viilutage. Serveerige Bearnaise kastme, friikartulite ja salatiga.
3. Pärast grillimishooaja lõppu võib sama toitu teha ka ahjus. Soojendage ahi 125 kraadini. Suruge lihatermomeeter lihatüki paksemasse kohta. Ahjupannile võib lisada natuke vedelikku. Kui sisetemperatuur jõuab 60–65 kraadini, on praad veel seest pisut roosa, täisküpsuse saavutamiseks peab sisetemperatuur jõudma 70 kraadini. Laske lihal enne lõikamist fooliumisse mähituna pisut puhata.

Rosmariinilihaga sobib nt Nederburgi Winemasters Reserve Edelrood punane vein, mida Nederburgi peaveinimeister Razvan Macici enda lemmikuks nimetab.