

# Steakhüfte mit Kirschglasur



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

[www.fabisgrillbbq.wordpress.com/](http://www.fabisgrillbbq.wordpress.com/)

## Zutaten:

- 1 kg Steakhüfte
- BBQ Rub Cherry Bomb (Don Marco's)
- 250 ml Cola
- 250 ml Kirschsafte
- 1-2 EL Sauerkirsch-Marmelade
- 1-2 EL BBQ Rub Cherry Bomb
- 2 EL Tomatenketchup

## Zubereitung:

Das Fleisch mit dem BBQ Rub einreiben und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Glasur Cola und den Kirschsafte auf ca. 250 ml einreduzieren. Die restlichen Zutaten dazugeben und etwas abkühlen lassen.

Die Hüfte wird bei indirekter mittlerer Hitze (180-200°C) ca. 40-45 Minuten gegrillt oder bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist. In dieser Zeit 3-4 mal mit der Glasur bestreichen.

Also dann...gut Glut! ☺