

Originelle Grillidee aus Berlin

Kulinarische Rundreise durch die US-Staaten

Berlin. Fans der amerikanischen Küche wird im „Midtown Grill“ im Berlin Marriott Hotel in diesem Jahr etwas ganz Besonderes geboten. Unter dem Motto „BBQ Road Trip“ servieren Küchenchef Thomas Czerwionke (40) und sein Team im Steakhaus am Potsdamer Platz zusätzlich zur regulären Speisekarte monatlich wechselnde Grillspezialitäten, deren Zubereitung und Geschmack jeweils einen Bun-

- Juli – Tennessee: „Original Dry Rub Spare Ribs“ with Smokey Bourbon BBQ Sauce – Ein Klassiker aus Memphis!
- August – Alabama: „White Barbecue Chicken“ with White Barbecue Sauce – Marinierte Hähnchenbrust vom Grill
- September – Kentucky: „Coffee Rub Pork Chops“ with Mountain Vinegar Sauce – Zarte Schweinekoteletts auf Cowboy-Art



Midtown Grill-Spezialität: Steaks vom Indoor-Holzkohlegrill „X-Oven“.

desstaats der USA repräsentieren. Für das herzhaft-rauchige Grillaroma bei der Zubereitung der US-amerikanischen Fleisch- und Fischklassiker sorgt der deutschlandweit einmalige Indoor-Holzkohlegrill „X-Oven“.

So schaut die Rundreise konkret aus:

- Mai – Kalifornien: „LA Galbi Short Ribs“ with Sticky Korean BBQ Sauce – Fein geschnittene Rinderrippchen
- Juni – Florida: „Jerk Loup de Mer“ with Jamaican Escovitch Sauce – Barschfilet mit karibischen Gewürzen

- Oktober – New York: „Romanian Garlic Skirt“ with Parmesan Hot Sauce – Rindersteak mit Knoblauch und Parmesan
- November – Louisiana: „Creole Lamb Chops“ with Creole Fruity Mustard – Zart gegrillte Lammkoteletts
- Dezember – Texas: „BBQ 24 Hours Short Ribs“ with Llano BBQ Sauce – Marinierte Rinderrippchen auf Western-Art

Im exklusiven Indoor-Holzkohlegrill „X-Oven“ werden „Fleisch und Fisch“ bei Temperaturen bis zu 400 Grad Celsius in dem geschlossenen Ofen über Holzkohle gegrillt und erhalten dank verdampfendem Fleischsaft und Marinaden ihre besonders rauchige Note.

Mit der Aktion dürften zum einen zusätzliche Gäste in das hoteleigene Steakhaus gelockt werden. Und zum anderen dient sie natürlich der Gästebindung. Wer im Mai auf den „Kalifornien“-Geschmack gekommen ist, will natürlich auch im Juni oder September erleben, wie Florida oder Kentucky schmecken.