

Grillrezepte

Gebeizte Grillsteaks

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleischgerichte, Grillen, Sommer,

4	Rumpsteaks (zu 200g)	1	Knoblauchzehe
250 ml	Trockener Rot- oder	1/2 Teel.	Thymian
	-Weisswein	1	Essl. Öl
	Pfeffer, schwarz,		Salz
	-grob zerstoßen		

Eine Marinade aus Rot- oder Weisswein, viel grob zerstoßenem Pfeffer, Thymian und fein gehackter Knoblauchzehe herstellen.

Die Rumpsteaks am Rand einschneiden, in die Marinade legen und 3-4 Stunden kühl stellen. Dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen, mit Öl einreiben und etwa 10-12 Minuten grillen. Mit sehr wenig Salz nachwürzen.