

Grillrezepte

Gegrillte Pfeffersteaks

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Rind,

2	Rumpsteaks	-schwarz
	-a ca. 200 g	2 Essl. Tomatenmark
	-evtl. durch Filetsteaks	1 Teel. Meerrettich
	-ersetzen	2 Spur Scharfer Senf
2 Essl.	Öl	1 Spur Curry
1	Knoblauchzehe	1 Teel. Schnittlauch
	Pfeffer	-gehackt
	-rot, grün,	

Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Öl verrühren.

Verschiedenfarbiger gestoßener Pfeffer kommt dazu und die Rumpsteaks werden damit mariniert: zugedeckt einige Stunden stehen lassen.

Kurz vor dem Grillen nimmt man die Steaks heraus und streift die Marinade etwas ab.

Die Rumpsteaks werden mit wenig Jodsalz gewürzt und können sofort auf den Grill gelegt werden.

Die restliche Marinade wird mit Tomatenmark, Meerrettich, Senf, Curry und Schnittlauch verrührt und am Schluss über die gebratenen Steaks gleichmäßig verteilt.

Als Beilage eignen sich Folienkartoffeln mit Knoblauchsauerrahm und gegrillter Maiskolben mit Kräuterbutter.