Grillrezepte

Gegrillte Rumpsteaks

Anzahl: 2 Portionen
Gattung: Grillen, Rind, BBQ, Gewürze, Fleisch,

2	**Scheiben Roastbeef, gut -abgehangen**	**Pfeffer**
	Salz	**Zwiebel**

Die Fleischstücke mit dem Messerrücken leicht klopfen und die Haut an mehreren Stellen einschneiden.

Die kräftig gewürzten Rumpsteaks je nach Wunsch mit flüssigem Fett leicht von beiden Seiten fetten und im gut heißen Grill auf dem Rost grillen.

Zwiebeln je nach Geschmack leicht glasieren oder bräunen und auf die Rumpsteaks geben.