

Grillrezepte

Rumpsteak mit Pfeffermischung

Anzahl: 8 STÜCK

Gattung: Fleisch, Party, Grillen, Rind

100 ml	Bourbonwhisky	8	Rumpsteaks à ca. 180 g
6 Essl.	Olivenöl	1	Zweig Rosmarin
50 ml	Apfelsaft	1	Unbehandelte Zitrone
3 Essl.	Flüssiger Honig	3 Essl.	Bunter Pfeffer
50 ml	Sojasauce	1/2 Teel.	Rauchsalz
1	Knoblauchzehe		

1. Whisky, Olivenöl, Apfelsaft, Honig und Sojasauce gut verrühren. Knoblauch durch eine Presse drücken und hinzufügen. Rumpsteaks in einer flachen Schale verteilen und mit der Marinade übergießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

2. Für die Pfeffermischung Rosmarin abzupfen und fein hacken. Zitronenschale hauchdünn abschälen und fein würfeln. Bunten Pfeffer, Zitronenschale, Rosmarin und Rauchsalz in einen Mörser füllen und gut zerstoßen.

3. Steaks aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Auf dem Grill von jeder Seite 5 Minuten grillen. Nach der Hälfte der Grillzeit mit Pfeffer bestreuen. Nach Belieben mit dem Steakpfeffer beim Essen nachwürzen.

