

Grillrezepte

Grillspezialitäten Vom Rind

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch,

400 g. Rinderhack	1 Paprikaschote, gelb
4 Roastbeefscheiben, dünne	1 Paprikaschote, grün
4 Ochsensteaks, aus der Hüfte	Salbeiblätter
-(je ca. 150 g)	Öl
4 Schinkenspeck-Scheiben	Salz
2 Zwiebeln	Pfeffer
1 Ei	Thymian
100 g. Champignons	Oregano
1 Paprikaschote, rot	

Das Rinderhack mit einem Ei, Salz und Pfeffer verkneten, zu kleinen Hackbällchen formen und zusammen mit den Champignons und Paprikastückchen auf einen Grillspieß stecken.

Die Roastbeef-Scheiben mit je einer Scheibe Schinkenspeck und einer Zwiebel-Kräuter-Mischung belegen, zu einer Roulade zusammenrollen und mit einem Holzspießchen feststecken.

Vor dem Grillen mit etwas Öl bestreichen.

Zusammen mit den Ochsensteaks ca. 10-15 Minuten von allen Seiten grillen.

Nach dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.