

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Pikante Steaks

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, England,

1	Dose/n Tomatensuppe (320	1	Teel.	Knoblauchpulver
2 Essl. ml)		1/4	Teel.	Thymian, getrocknet,
2 Essl. Brauner Zucker				- gerebelt
2 Essl. Zitronensaft		750	g	Lendensteak, ohne Knochen,
1 Essl. Pflanzenöl				- 2 cm dick
	Worcestershire Sauce			

Den Doseninhalt mit dem Zucker, dem Zitronensaft, der Worcestershire Sauce, dem Knoblauch und dem Thymian mixen.

Die Steaks bis zum gewünschten Gargrad grillen (ca. 12 Minuten für Medium).

Dabei einmal wenden und zwischendurch immer wieder mit der Suppenmischung einpinseln.

Zum Schluss die restliche Suppenmischung aufkochen und zu den Steaks servieren.