

Grillrezepte

Gegrillte Porterhouse Steaks

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, BBQ, Grillen, Rind,

2	Porterhouse Steaks (je ca. -700 g)	1/2 Teel. Zimt
1	cup Öl	grob gemahlener schwarzer -Pfeffer
1/2	cup Weißwein	Knoblauchsatz
1/2	Teel. Kardamom	Salz

Die Steaks trockentupfen.

Öl, Weißwein, Zimt, Kardamom, grob gemahlenen schwarzen Pfeffer und Knoblauchsatz mischen.

Das Fleisch hineinlegen.

Zugedeckt über Nacht liegen lassen.

Aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

Auf den Grillrost legen. Bei starker Hitze angrillen.

Dann jede Seite mit größerem Abstand etwa 10 Minuten grillen.

Anschließend nach Belieben salzen.