



Gegrillte Strau ensteaks in Kr utermarinade

Strau ensteaks in Kr utermarinade bringen mehrere Geschmacksnoten mit. Der Rosmarin und Thymian bringen eine kräftige, aromatische Note, die das Fleisch wunderbar durchzieht. Der Zitronensaft fügt eine frische, leicht säuerliche Komponente hinzu, die das Gericht auflockert und der Knoblauch sorgt für eine herzhaftere und umami Note, die das Fleisch geschmacklich intensiviert. Das Bier, in dem die Steaks mariniert werden, fügt eine leichte malzige Note hinzu, die das Gesamtgeschmackserlebnis abrundet.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 3 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Strau ensteaks

1 Flasche Bier

Für die Marinade

4 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

4 Zehen(n) Knoblauch

2 Zweig(e) Rosmarin

4 Zweig(e) Thymian

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Kräuter waschen, abtropfen und ebenfalls fein hacken. Öl, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft mit frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Das Fleisch in eine flache Form geben und mit der Marinade einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, einen Grill vorbereiten. Bei starker Hitze auf jeder Seite ca. eine Minute angaren, dann bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten fertig garen. Während des Grillens mit Bier  bergie en.