GRILLONLINE.CH

LOKALES GRILL- & BBQ-ERLEBNIS

REZEPT 17 | GRILL & BBQ

GEGRILLTES RINDERSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

vom Grill

Ein Klassiker, der immer begeistert! Saftiges Rindersteak perfekt gegrillt und mit aromatischer Kräuterbutter verfeinert – einfach, ehrlich und unglaublich lecker.

FÜR
2–4 Personen

VORBEREITUNG
15 Min.

MARINIEREN / WÜRZEN
30 Min. (optional)

GRILLZEIT
8–12 Min.
(je nach Dicke & Gargrad)

GRILL
Holzkohle oder Gas

METHODE
direkt

ZUTATEN:

FLEISCH
- 2–4 Rindersteaks (z. B. Entrecôte, Rindsfilet oder Ribeye, je ca. 200–250 g)
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KRÄUTERBUTTER
- 100 g weiche Butter
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 EL frischer Rosmarin (gehackt)
- 1 EL frischer Thymian (gehackt)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

ZUM VERFEINERN
- Meersalz (Fleur de Sel)
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian)

BEILAGEN IDEEN
- Gegrilltes Gemüse
- Rosmarin-Kartoffeln
- Grüner Salat

ZUBEREITUNG:

1. **FLEISCH VORBEREITEN**
   Steaks ca. 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. **WÜRZEN**
   Steaks mit Olivenöl einreiben und grosszügig mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
3. **KRÄUTERBUTTER ZUBEREITEN**
   Butter mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und kühl stellen.
4. **GRILL VORHEIZEN**
   Grill für direkte hohe Hitze vorbereiten (ca. 200–230 °C).
5. **STEAKS GRILLEN**
   Steaks je nach Dicke und gewünschtem Gargrad grillen. Richtwerte (pro Seite):
   - Rare: 2–3 Min.
   - Medium Rare: 3–4 Min.
   - Medium: 4–5 Min.
   - Well Done: 6–7 Min.
6. **RUHEN LASSEN**
   Steaks vom Grill nehmen, locker mit Alufolie abdecken und 5–10 Min. ruhen lassen.
7. **KRÄUTERBUTTER HINZUFÜGEN**
   Eine Scheibe Kräuterbutter auf jedes Steak legen und leicht schmelzen lassen.
8. **SERVIEREN**
   Mit etwas Fleur de Sel und frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren. Guten Appetit!

TIPPS & TRICKS

- Für extra Geschmack: Steaks vor dem Grillen mit frischem Rosmarin anreiben.
- Kerntemperatur ist entscheidend für den perfekten Gargrad. Ein Grillthermometer hilft!
- Nicht zu oft wenden – einmal pro Seite reicht!
- Nach dem Grillen das Fleisch ruhen lassen – so bleibt es saftig.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Grillthermometer
- Schneidebrett & scharfes Messer
- Alufolie

Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH