



REZEPT 25 | GRILL & BBQ

RINDSHUFT-STEAKS mit Whisky-Pfeffer-Glasur

Saftige Rindshuft-Steaks mit kräftigen Röstaromen, einer aromatischen Whisky-Pfeffer-Glasur und frischer Kräuterbutter. Ein besonderes Grillrezept mit viel Charakter.



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
20 Min.



MARINIEREN
30 Min.



GRILLZEIT
8 – 12 Min.



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
direkt + indirekt



ZUTATEN:



FLEISCH

- 4 Rindshuft-Steaks à 200–250 g
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer



WHISKY-PFEFFER-GLASUR

- 60 ml Whisky
- 2 EL Honig
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Balsamico
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 kleine Knoblauchzehe



KRÄUTERBUTTER

- 80 g weiche Butter
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- 1 TL Zitronenabrieb
- etwas Salz

ZUBEREITUNG:

- 1 VORBEREITEN:** Steaks 30 Minuten vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit wenig Olivenöl einreiben.
- 2 GLASUR KOCHEN:** Whisky, Honig, Senf, Sojasauce, Balsamico, Pfeffer und Knoblauch 5–7 Minuten leicht einkochen.
- 3 KRÄUTERBUTTER:** Butter mit Petersilie, Rosmarin, Zitronenabrieb und etwas Salz verrühren.
- 4 SCHARF ANGRILLIEREN:** Steaks über direkter Hitze je Seite 2–3 Minuten grillieren.
- 5 FERTIG GAREN:** Mit Glasur bestreichen und im indirekten Bereich bis zur gewünschten Garstufe fertig grillieren. Für medium ca. 54–56 °C.
- 6 SERVIEREN:** 5 Minuten ruhen lassen, mit Kräuterbutter anrichten und mit etwas zusätzlicher Glasur servieren.

TIPPS & TRICKS

- Die Glasur wegen des Honigs erst gegen Ende auftragen.
- Für kräftige Röstaromen einen sehr heißen Grill oder Gusseisenrost verwenden.
- Dazu passen Rosmarin-Kartoffeln oder grillierter grüner Spargel.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit direkter und indirekter Zone
- Grillthermometer
- Grillzange
- kleiner Topf für die Glasur



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf [GRILLONLINE.CH](https://www.grillonline.ch)