



Secret Cut Swiss Beef in einer Biermarinade



4 Personen



Vorbereitung: 15 Minuten
Grillieren: 4 - 5 Minuten



direkt bei 300 - 400°C

Einkaufsliste

- 6-8 Stück Swiss Secret Cuts Steak zu 150g
- Hochwertige Meersalz-Flocken
- 1 Chilli

Marinade:

- 1 Amber Bier
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- je 2 Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei

Zubereitung

1. Knoblauch und Kräuter grob schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Olivenöl, Amber Bier und Salz dazugeben und gut rühren.
3. 6. Fleisch in die Marinade legen und 2-3 Stunden marinieren.
4. Grill auf maximale Hitze vorheizen.
5. Fleisch auf direkter Hitze bei stetigem Wenden grillieren.
Die empfohlene Kerntemperatur beträgt 52 - 54°C
6. Steaks aufschneiden und mit Meersalz-Flocken und Chili bestreuen.

Beilagen

Als Beilage eignen sich Kartoffelgratin und Grillgemüse