



Grillsteak Argentinisch

Mit echt Argentinischer Chimichurri Sauce

Zutaten: 4 Personen

4 Steaks (Entrecote,
Rumpsteak)

Meersalz

Für die Chimichurri Sauce:

1 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

½ getrocknete, rote Chilischote

Balsamico Essig

Olivenöl

Dazu:

knackiges Weizenbrot

ZUBEREITUNG

So wird in Argentinien gegrillt: möglichst viel leckeres Fleisch nur mit Meersalz gewürzt und dazu eine scharfe Chimichurri-Sauce – so hat jeder für sich die richtige Würze.

Für die Sauce hacken Sie die Petersilie klein und quetschen die Knoblauchzehe hinein. Fügen Sie die halbe gehackte Chilischote hinzu. Dann 2 Esslöffel Balsamico Essig zugeben und ca. 3 Esslöffel Olivenöl. Gut mischen!

Bestreuen Sie die Steaks, jeweils unmittelbar bevor Sie sie auf den Rost legen, mit je 2-3 Prisen grobkörnigem Meersalz – die Hälfte davon wird im Feuer landen. Die Steaks auf jeder Seite gleich scharf angrillen, dann je nach Geschmack noch kurze Zeit auf dem Grill lassen. Fertig sind sie nach argentinischer Art (medium), wenn auf der Oberseite erster Saft austritt. Dann sofort vom Grill nehmen und servieren! Ein Tipp: in Argentinien wird das Fleisch schnell auf einem großen Brett in Häppchen geschnitten und für alle Grillfreunde herumgereicht. So kommt jeder Happen frisch vom Grill und man kann mehrere Varianten probieren.

Guten Appetit.

Beschreibung

Kategorie: einfach

Zubereitung: schnell

Anlass: Sommerabend mit guten Freunden



Ihr mycow Team