Bistecca alla fiorentina

Die Bistecca alla fiorentina werden durch die Kräutermarinade schön saftig. Das Rezept stammt ursprünglich aus der Toskana.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,4 h



Zutaten

800 g	T-Bone Steaks
320 ml	Olivenöl
4 Zweige	Rosmarin
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zu Beginn den Knoblauch für die **Bistecca alla fiorentina** pellen und zerdrücken, in eine flache Schüssel geben. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und zufügen. Beides mit Olivenöl verrühren.

2. Die Mischung über das Fleisch geben und damit einreiben. Die Steaks anschließend in die Marinade einlegen und mindestens 24 Stunden ruhen lassen, dabei einige Male wenden.

3. Einen Holzkohlengrill gut vorheizen und die Steaks pro Seite ca. 4 Minuten grillen, dabei mehrfach mit der Marinade bepinseln. Steht kein Grill zur Verfügung, dann kann auch eine gusseiserne Pfanne verwendet werden. Nach der Grillzeit das Fleisch mit Alufolie abdecken und einige Minuten ruhen lassen.

4. Das Fleisch erst direkt vor dem Verzehr mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Zu den Bistecca alla fiorentina schmecken frisches Weißbrot, Blattsalate oder Bohnen sehr gut.