Einfache Grillmarinade für Rindersteaks

Mit dem Rezept für die einfache Grillmarinade für Rindersteaks bekommt das Fleisch einen wunderbaren Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

5 EL	Whiskey
4 EL	Sojasauce
2 EL	Zucker (braunen)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Die einfache Grillmarinade für Rindersteaks ist ganz schnell gemacht: Petersilie waschen und trockenschütteln, feinhacken. Whisky, Sojasauce, braunen Zucker und Pfeffer nach Geschmack in eine flache Schale geben, gut verrühren. Die gehackte Petersilie am Ende mit einrühren.

2. Die Steaks trockentupfen, Fettrand einige Male einritzen. In die Marinade legen, mehrmals darin wenden, sodass die Steaks rundum bedeckt sind. Für mindestens zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, die Steaks hin und wieder wenden. Die Steaks etwas abtropfen lassen, bevor sie auf den Grill gelegt werden.

Tipp

Die einfache Grillmarinade für Rindersteaks ist ein Basisrezept, das man mit weiteren Zutaten abwandeln oder verfeinern kann, zum Beispiel Kräuter, Ketchup, verschiedene Gewürze etc.