Gegrilltes Hühnersteak

Das gegrillte Hühnerfleisch mit Salat und Grillsaucen serviert schmeckt saftig und zart. Ein köstliches Rezept für den nächsten Grillabend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Prise	Cayennepfeffer
2 TL	Dijon Senf

Zubereitung

1. Für das **gegrillte Hühnersteak** das Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Dijon Senf zu einer Marinade verrühren.
2. Das Fleisch damit marinieren und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
3. Das Hühnersteak auf den vorgeheizten Grill einige Minuten direkt von allen Seiten grillen.
4. Von der direkten Hitze nehmen und am Rand zirka weitere 20 Minuten goldbraun grillen, mehrmals wenden.
5. Das Hühnersteak auf Teller anrichten, je nach Belieben mit Gemüse, Salate und Grillsaucen servieren.

hier bestellen

Weber Classic Kettle

Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Bei Verwendung eines Kerntemperatur Messgerätes sollte das gegrillte Hühnersteak fertig sein wenn die Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist. Vorsicht das das Fleisch nicht zu trocken wird. Alternativ kann man auch eine Grilltasse verwenden.