Gegrilltes Steak mit Folienkartoffel

Die perfekte Kombination, immer wieder lecker: Rezept für gegrilltes Steak mit Folienkartoffel und frischem Schnittlauchdip.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

850 g	Rindfleisch
160 g	Frischkäse
0.5 Becher	Joghurt
2 EL	Sauerrahm
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
4 Stk.	Kartoffeln (mehlig)
1 Prise	Schnittlauch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. **Gegrilltes Steak mit Folienkartoffel** gehört zu den Klassikern des Barbecues und sollten an keinem Grillabend fehlen. Zu Beginn Joghurt, Sauerrahm und Zitronensaft glatt rühren und Frischkäse gründlich untermengen. Dieses Gemisch beiseite stellen, vorher salzen und pfeffern.

2. Erdäpfel waschen, vorkochen und in Alufolie einwickeln. Die Folienkartoffel für 15 bis 20 Minuten in die Glut legen.

3. Steak auf den Grill legen und von einer Seite für eine Minute scharf anbraten, dabei die andere Seite mit Pfeffer und Salz würzen. Den Vorgang nach dem Wenden auf der anderen Seite wiederholen. Im Anschluss Steak nochmals 3 Minuten von jeder Seite grillen. Soll das Steak durchgebraten werden, kommen weitere 2 Minuten je Seite hinzu.

4. Das gegrillte Steak nach dem Grillen in Alufolie wickeln und für 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die gemachte Sauce auf einen Teller geben und gemeinsam mit der Folienkartoffel und dem Steak anrichten.

Tipp

Das Gegrillte Steak mit Folienkartoffel bringt Gäste bei jeder Grillparty zum Staunen.