

Irish Whiskey Rumpsteak

Mit dem Rezept für Irish Whiskey Rumpsteak lässt sich bei einem Grillabend etwas ganz besonderes servieren. Gäste werden begeistert sein und die Zubereitung ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|--------|----------------------------------|
| 200 ml | Wasser |
| 100 ml | Whiskey |
| 100 ml | Ananassaft |
| 100 g | Zucker (braunen) |
| 100 g | Zwiebeln |
| 50 ml | Teriyakisauce |
| 50 ml | Sojasauce |
| 50 ml | Flüssigrauch |
| 1 TL | Knoblauch |
| 800 g | Rumpsteaks |

Zubereitung

1. Für das Irish Whiskey Rumpsteak als erstes den Knoblauch und die Zwiebel schälen, anschließend in feine Würfel hacken. Dann in einer Schüssel Wasser, Whisky, Ananassaft, braunen Zucker, Zwiebel-, Knoblauchwürfel, Teriyaki- und Sojasauce zusammen mit dem Flüssigrauch vermischen.
2. Als nächstes die Steaks in eine große Auflaufform legen und die Marinade darüber gießen, dabei aufpassen, dass alle Steaks gleichmäßig bedeckt sind. Die Auflaufform mit einer Folie abdecken und die Steaks über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Für das Grillen der Steaks nun zunächst den Grill anheizen und auf hohe Hitze bringen. Den Grillrost gut einölen. Für medium-rare, die Steaks für etwa 3-5 Minuten pro Seite auf den Grill legen. Vom Grill nehmen und für 5-10 Minute ruhen lassen, dann gleich servieren.

Tipp

Als Beilage zu einem Irish Whiskey Rumpsteak eignen sich Kartoffeln besonders gut. Diese können sowohl als Baked Potatoes, Rosmarinkartoffeln aus dem Rohr oder ganz nach Geschmack serviert werden.