Schopfsteaks vom Grill

Die zarten Schopfsteaks vom Grill, mit Kräutern mariniert, sind ein echter Klassiker für dein nächstes BBQ.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Stk.	Schopfsteaks (2-3 cm dick)
8 Stiele	Thymian
8 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Oregano
2 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Pflanzenöl
1 EL	Senf (mittelscharf)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um köstliche **Schopfsteaks vom Grill** zuzubereiten, die Rosmarin-Zweige, Thymian und Oregano waschen und trocken schütteln. Die Rosmarinnadeln grob hacken, Thymian- und Oreganoblätter fein abzupfen und zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und pressen. Das Pflanzenöl, Senf, Knoblauch und die frischen, gehackten Kräuter in einer Schüssel gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

2. Die Schweinesteaks mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann gleichmäßig mit der Kräutermarinade einreiben und in einen Gefrierbeutel oder ein luftdichtes Gefäß geben. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren, besser über Nacht für volles Aroma.

3. Die marinierten **Steaks** rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Anschließend die Schopfsteaks bei mittlerer Hitze auf dem Grill Seite zirka 3–4 Minuten braten, bis sie außen knusprig gebräunt sind und sich die Röstaromen entfalten.

Tipp

Zum schmackhaften Schopfsteak vom Grill klassisch gemischte Salate, Pommes, Kartoffeln oder Grillgemüse reichen.