Steak mit Chimichurri

Das Rezept für ein Steak mit Chimichurri findest du hier. Die argentinische Kräutersauce passt hervorragend zu saftig, gegrillten Steaks.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Rinderfiletsteaks (ca. 250 g)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um das **Steak mit Chimichurri** zuzubereiten, die Steak rechtzeitig von der Kühlung nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Den Grill auf zirka 200-220 °C direkte Hitze vorheizen.

2. In der Zwischenzeit das Chimichurri zubereiten, wie das funktioniert zeigen wir dir hier!

3. Das Steak zirka 2 Minuten auf jeder Seite scharf angrillen. Jetzt von der direkten Hitze nehmen und bei 120 °C garen lassen. Am besten einen Kerntemperatur-Messer verwenden, wenn die Kerntemperatur 56-59 °C erreicht hat, ist das Steak Medium gar. Das Steak vom Grill nehmen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit der Chimichurri-Kräutersauce servieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Die Chimichurri-Kräutersauce bereits am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.