Straußensteak grillen

Es ist Grillsaison und da darf man auch mal mit ungewöhnlichem Fleisch experimentieren. Dieses Rezept zeigt, wie man Straußensteak grillen kann - ein tolles Geschmackserlebnis!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

4 Stk.	Straußensteaks
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Pfeffer
2 Zweige	Knoblauch
2 Zweige	Rosmarin
0.5 Bündel	Thymian

Zubereitung

1. Um das Straußensteak zu grillen, zuerst die passende Marinade zubereiten: Hierzu Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin und Thymian waschen, trocken tupfen und die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen.

2. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin und Thymian eine Marinade rühren und die Straußensteaks rundherum damit bestreichen. In Alufolie wickeln und für 3-4 Stunden in den Kühlschrank legen.

3. Anschließend die Steaks gut abtropfen lassen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten scharf anbraten. Den Grillrost etwas höher hängen und die Steaks in 3-5 Minuten fertig grillen, dabei mehrmals wenden. Sofort servieren.

Tipp

Das Straußensteak grillen und dabei etwas mit Bier übergießen.