

# Straußensteinsteak grillen

Es ist Grillsaison und da darf man auch mal mit ungewöhnlichem Fleisch experimentieren. Dieses Rezept zeigt, wie man Straußensteinsteak 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.	Straußensteinsteaks
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Zweige	<a href="#">Knoblauch</a>
2 Zweige	Rosmarin
0.5 Bündel	Thymian

## Zubereitung

1. Um das Straußensteinsteak 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 Straußensteinsteaks 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 Straußensteinsteak grillen und dabei etwas mit Bier übergießen.