# Zartes Sirloin-Steak mit Knoblauchbutter

Das Rezept für zartes Sirloin-Steak mit Knoblauchbutter macht nicht viel Arbeit, bringt aber viel Anerkennung von den Gästen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 120 g | Butter |
| 2 TL | Knoblauchpulver |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 kg | Rindersteaks (Sirloin-Steak) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für das zarte Sirloin-Steak mit Kräuterbutter zuerst den Grill auf hoher Stufe gut vorheizen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Temperatur zerlassen. Knoblauch und Knoblauchpulver unterrühren. Vom Herd nehmen.

2. Die Steaks von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen und auf den Grill legen. Von jeder

Seite etwa 4 bis 6 Minuten, je nach Größe und gewünschter Konsistenz, grillen.

3. Die Steaks vom Grill nehmen, mit der flüssigen Knoblauchbutter auf beiden Seiten einpinseln und kurz ruhen lassen, bevor sie serviert werden.

## Tipp

Das zarte Sirloin-Steak mit Knoblauchbutter mit Salat, Kartoffeln oder Brot servieren.