

SKIRT STEAK

MIT KNOBLAUCHGLASUR VOM GRILL

ZUTATEN

4 Skirt Steaks
100 ml Mayonnaise
2 Knoblauchzehen, gerieben
1 Chilischote, fein gehackt
40 g Parmesan, fein gerieben
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, bis auf das Fleisch, miteinander zu einer Glasur vermengen und würzig abschmecken.

Die Steaks auf dem heißen Grill auf beiden Seiten scharf angrillen.

Direkt nach dem Wenden die Glasur auf die Steaks aufstreichen und diese dann in den indirekten Bereich ziehen. Bei hoher Temperatur bis zu einer Kerntemperatur von ca. 53 °C ziehen. Vom Rost nehmen und vor dem Servieren ein paar Minuten ruhen lassen.

