

NEW YORK STEAK BOURBONWHISKEY-MARINADE



HAUPTSPEISE

GAS

GRILLEN

EASY FLIP - DIREKT

Direkte Hitze

DECKEL

offen und geschlossen

VORHEIZEN

5 Minuten auf mittlerer Stufe
bei geschlossenem Deckel



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 St. Rumpsteaks ca. 200 bis 250 g
- 300 g Wasser
- 150 g Whiskey (Bourbon)
- 115 g Sojasauce
- 20 g Zitronensaft
- 150 g Rohrzucker, braun
- 80 g Worcestershiresauce
- 20 g Chilisauce, scharf
- 80 g schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 4 St. Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 St. Ingwerwurzel, in dünne Scheiben geschnitten

VORBEREITUNG

Knoblauch- und Ingwerscheiben auf dem Boden des Marinierbehälters auslegen. Wasser, Whiskey, Sojasauce, Zitronensaft und Worcestershiresauce mit Pfeffer und Rohrzucker gut verrühren und darüber giessen. Fleisch hineinlegen, so dass es knapp mit der Marinade bedeckt ist. Wenn nicht, mit etwas Wasser nachfüllen und den Behälter gut verschliessen. Beim Einlegen mehrfach wenden und dann 8 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Dann herausnehmen und noch ein Mal wenden und weitere 8 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Fleisch ca. eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

ZUBEREITUNG

Steaks im vorgeheizten Grill auf dem Grillrost auf beiden Seiten auf höchster Stufe beidseitig bei direkter Hitze anbraten. Das Fleisch an den Rand legen, Hitze auf die unterste Stufe zurückschalten und bei geschlossenem Deckel weitergrillen, bis es die gewünschte Kerntemperatur von 51° C erreicht hat. 4 bis 5 Minuten ruhen lassen und servieren.