



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

BBQ-Pfeffersteak mit Gemüsespießen und Tomaten Chili Sauce

BBQ-Pfeffersteak mit Gemüsespießen und Tomaten Chili Sauce

400 g Rinderhüftsteak (2x 200g)

1 Rosmarinzweig

1 Esslöffel Pfefferkörner

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 rote Paprika

1 mittelgroße Zucchini

1 rote Zwiebel

125 g mittelgroße, braune Champignons

Salz, Pfeffer

240 ml Don Enrico Tomato Chili Tex Mex BBQ Sauce

BBQ-Pfeffersteak mit Gemüsespießen und Tomaten Chili Sauce

1.

Den Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln von den Zweigen streifen. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Beides mit Öl, Honig und Salz zu einer Marinade vermischen.

Die beiden Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen, mit der Marinade einreiben und für ca. 30 min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Gemüsespieße vorbereiten. Zunächst das Gemüse putzen, dann die Paprika, Zucchini, rote Zwiebel und Champignons in etwa gleichgroße Stücke schneiden und gleichmäßig auf Metall- oder Holzspieße (vorher einweichen) verteilen.

Anschließend die Gemüsespieße auf den vorgeheizten Grill legen und für ca. 15 min. unter Wenden grillen. Nach 5 min. die Steaks mit auf den Grill geben und für ca. 10 min. unter einmaligem Wenden mitgrillen.

Gemüsespieße nach dem Grillen salzen und pfeffern und zusammen mit dem Steak auf einem Teller anrichten. Mit der Tomaten Chili Sauce servieren.