

## RINDSSTEAK AN BALSAMICO-MARINADE

### ZUTATEN

*Für 4 Personen*

#### **Marinade:**

3 EL Balsamico-Essig

2 EL Rotwein

3 EL Bratcrème

1 Knoblauchzehe, gepresst

je 1/2 EL Oregano und Thymian, gezupft  
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

4 Rindsfilet-Steaks (je ca. 150 g)

Salz



### ZUBEREITUNG

**1** Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Steaks ringsum damit bestreichen, zugedeckt 1 Stunde marinieren.

**2** Marinade abstreifen, beiseite stellen. Steaks salzen, über heisser Glut beidseitig je ca. 4 Minuten grillieren. Dann Rost etwas höher stellen und weitere 5-8 Minuten grillieren (je weniger das Fleisch auf Fingerdruck nachgibt, desto stärker ist es durchgebraten), dabei 1- bis 2-mal wenden und mehrmals mit Marinade bestreichen.