Rindsentrecôtespiesschen mit viel Knoblauch Nachhaltig bis am nächsten Tag!

Ziehen lassen:

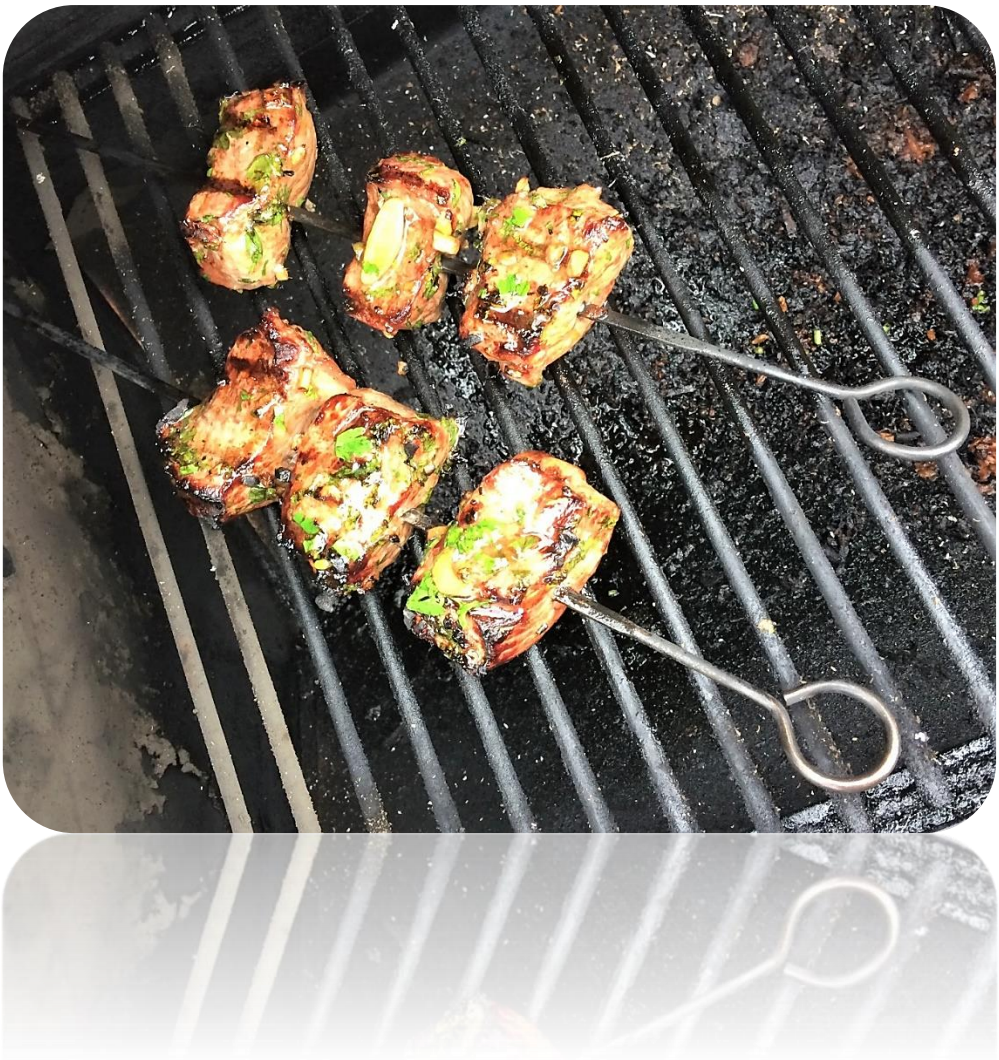
Mindestens 1 Stunde

La Mise en Place:

½ Bund Petersilie, 4 EL Erdnussöl, 2 EL Sojasosse, 1 Stück Ingwer, 4 Knoblauchzehen, 2 Rindsentrecôtes à 150 g

Die Vorbereitung:

Petersilie fein hacken. Mit Erdnussöl und Sojasosse in ein Schüsselchen geben und den Ingwer fein dazu reiben. Knoblauch pressen und alles verrühren. Rindsentrecôtes in die Marinade legen und bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Das Grillen:

Die Entrecôtes bei grosser Hitze schön anbraten. Die Hitze etwas abfallen lassen und fertig grillen, dabei mit der übrig gebliebenen Marinade bestreichen.