

# Rindersteak

mit Chimichurri-Sauce

Personen: 4

Zubereitungszeit: 50 Minuten

## Zutaten:

2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel,  
5 EL Petersilie, je 1 EL getrockn.  
Thymian & Oregano, 1 Lorbeerblatt,  
je 1 TL Chili & süßes Paprikapul-  
ver, je 1/2 TL Salz & Pfeffer, 2 EL  
Weissweinessig, 4 EL Olivenöl,  
4 Huftsteaks

## Zubereitung:

- 1 Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken.
- 2 Kräuter mit Gewürzen, Öl, Essig sämig rühren, 20 Min. ziehen lassen.
- 3 Grill anheizen. Fleisch waschen, abtrocknen, mit Chimichurri bestreichen, 5–6 Min grillieren, dabei wenden. In dünne Scheiben schneiden.

