



FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNG:

5 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTDAUER:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

260 °C / 160 °C

KERNTEMPORATUR:

56 °C



GARMETHODE:

Direkt/Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Connect Smart
Grilling Hub

RUMPSTEAK MIT CHIMICHURRI

ZUTATEN:

4 Rumpsteaks à 250 g, grobes Meersalz

FÜR DAS CHIMICHURRI:

2 Bund glatte Petersilie, 3 Knoblauchzehen, 1 Schalotte,
½ Chilischote, 2 TL grobes Meersalz, 1 TL schwarzer Pfeffer,
2 TL getrockneter Thymian, 2 TL getrockneter Oregano,
1 Limette, Saft und Abrieb, 3 EL Weißweinessig,
100 ml Olivenöl, 1 Lorbeerblatt

Baguette

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Steaks aus der Kühlung nehmen, etwas abtupfen und 30 Minuten vor dem Grillen mit grobem Meersalz würzen.
- 2 Für das Chimichurri die Petersilie, den Knoblauch, die Schalotte und die Chilischote sehr fein hacken.
- 3 Zusammen mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano in einen Mörser geben.
- 4 Den Saft und Abrieb der Limette, den Weißweinessig, das Olivenöl zugeben und alles gut durchmörsern.
- 5 Das Lorbeerblatt hinzugeben und vor dem servieren wieder entfernen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 260 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills sollte der Anzündkamin zu ¾ mit Briketts gefüllt sein.
- 2 Die Steaks über direkter Hitze scharf angrillen. Bei Verwendung eines Sear Grates die Steaks nach 90 Sekunden wenden und für weitere 90 Sekunden auf der zweiten Seite angrillen. Auf einem normalen Grillrost die Steaks für 60 Sekunden angrillen, dann um 90 Grad drehen und für weitere 60 Sekunden angrillen. Wenden und auf der zweiten Seite wiederholen.
- 3 Die Temperatur verringern und die Steaks im indirekte Bereich bis zur gewünschten Kerntemperatur garen.

TIPP:

Das Baguette entweder frisch aufschneiden oder kurz auf dem Grill anrösten. Der Geschmack des Chimichurri entfaltet sich am besten, wenn man es ein paar Tage im Voraus zubereitet.