



wyssbach-beef.ch

Naturgenuss vom Hof

Unser Rezept-Tipp: Grilliertes Entrecôte

ZUTATEN: für 4 Personen

Fleisch:

4 Entrecôtes vom Schweizer Rind
½ TL Salz
Thymianzweiglein zum Garnieren

Marinade:

1 EL Thomy Senf scharf
3 EL Olivenöl nativ extra
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Peperoncino, entkernt, fein gehackt

Peperonata:

2 Gläser Peperoni süssauer
(Abtropfgewicht je Glas ca. 170 g)
1 Zwiebel
6 Zweiglein Thymian
3 EL Olivenöl
1 EL Aceto balsamico bianco
Salz, schwarzer Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade verrühren, das Fleisch damit bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren. Das Fleisch ca. 30 Min. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Kurz vor dem Grillieren die Marinade abstreifen und das Fleisch mit Salz würzen.
2. Für die Peperonata die Peperoni gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Die Thymianblättchen abstreifen. Alles in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Fleisch auf jeder Seite ca. 1 Min. über starker Glut anbraten. Das Fleisch an den Rand schieben oder den Rost höher stellen und ca. 4–6 Min. fertig grillieren, bis der austretende Fleischsaft rosa ist. Die Entrecôtes dabei regelmässig wenden.
4. Mit der Peperonata servieren und nach Belieben mit Thymianzweigen garnieren.

Quelle: www.schweizerfleisch.ch