Steaks in Rotweinmarinade

Der trockene Rotwein verleiht diesen Steaks eine tiefe, reichhaltige Note, die perfekt zu rotem Fleisch passt. Der Dijon-Senf fügt eine leichte Schärfe und Pikanz hinzu, die den Geschmack abrundet. Die Schalotten bringen eine milde Süße und zusätzliche Tiefe in den Geschmack.Insgesamt können Sie ein ausgewogenes und aromatisches Geschmackserlebnis erwarten, das durch die Kombination von Rotwein, Kräutern und Gewürzen entsteht.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Rumpsteaks
300 ml Rotwein trocken
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
25 g Butter
2 TL Dijon-Senf
4 Schalotten
4 Zweig(e) Thymian
4 Lorbeer

Vorbereitung

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Steaks in eine nicht metallische Form legen, Wein und Öl in einem Messbecher verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Marinade über die Steaks geben und abgedeckt ca. 8 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Einen Grill vorheizen. Vier quadratische Stücke Aluminiumfolie ausschneiden und darauf Butter und den Senf verstreichen. Die Steaks aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, und auf die Quadrate legen. Die Steaks anschließend mit Thymian, den Schalotten und Lorbeer belegen und mit der Folie fest umwickeln. Die Steaks in Folie bei starker Hitze bei einmaligem Wenden ca. 10 Minuten grillen. Sofort servieren.

© 2026 coquina.de