



Herzhaftes vom Grill

Entrecôte mit Chimichurri vom Grill

Zutaten

1 EL grobes Meersalz	2 TL rote Chiliflocken
1 Knolle Knoblauch	60 ml Rotweinessig
2 Bund Petersilie	125 ml Olivenöl
2 Bund Oregano	ca. 2,5 kg Entrecôte

Zubereitung

Zubereitung auf dem Kugelgrill.

250 ml Wasser mit Salz aufkochen und abkühlen lassen. Knoblauch fein schneiden, Kräuter grob zerkleinern, mit den Chiliflocken mischen. Essig, Öl und das Salzwasser unterrühren. Verschlossen über Nacht ziehen lassen.

Fleisch rundherum mit 2/3 der Soße einreiben. Abtropfschale mit Wasser befüllen, in die Mitte des Kugelgrills setzen. Vorgeglühte Briketts links und rechts einfüllen.

Entrecôte mit geschlossenem Deckel mindestens 1,5 Stunden garen, dabei 2–3 mal wenden. Die Gardauer ist je nach Fleischdurchmesser, Grill und Hitze unterschiedlich. Verwenden Sie am besten einen Kerntemperaturmesser.

Bei 60 - 65 °C ist das Entrecôte medium. Fleisch ruhen lassen und in Tranchen geschnitten servieren.