

Skirt Steak vom Grill

Personen: 4 | Autor: Otto-Gourmet Küche | Kategorie: Rind

Zutaten

- 2 x 500 g Skirt Steak (Art.: 1952)
- ½ l Orangensaft
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL The Old Fashioned BBQ Sauce (Art.: 8097)
- 1 Stück Ingwer
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer in dünne Scheiben schneiden.
- Dann die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel legen.
- Die Steaks mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und Ingwer bedecken und den Orangensaft darüber gießen.
- Alles für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Steaks danach trocken tupfen und direkt bei starker Hitze von beiden Seiten 3 Minuten grillen.
- Anschließend das Fleisch noch kurz ruhen lassen und dann in dünnen Streifen der Länge nach aufschneiden.
- Dazu passt eine klassische Gemüsetortilla oder man macht sich ein schönes Sandwich.

Guten Appetit!