Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Beiried gegrillt

Hauptspeise Fleischgerichte Grillen Männerrezepte Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für die Marinade den Knoblauch schälen und fein hacken. Nun den Rosmarin, Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräuter und den Knoblauch mit dem Öl vermischen und mit Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Marinade rundum bepinseln und für mindestens 1 Stunde ziehen lassen - besser über Nacht.
Den Grill anzünden, bis er gleichmäßig heiß ist. Anschließend das Fleisch auf den Grillrost legen und auf allen Seiten etwa 3-4 Minuten bei direkter Hitze grillen. Das Fleisch vom Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und neben dem Feuer (keine direkte Hitze) noch etwa 40-50 Minuten fertig garen lassen - die Hitze am Grill sollte allgemein ein wenig reduziert werden. Zum Servieren aus der Alufolie nehmen und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz bestreuen und in Scheiben schneiden.

Zutaten

- 1 kg Beiried, Hüftstück oder Roastbeef
- 1 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Für die Marinade:
- 8 EL Öl
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Petersilie Salz
- Pfeffer