

Grillrezept: Tequila Habanero Steak

PERSONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN

Zutaten:

2-3 Flank Steaks (Bauchlappen)

80 ml Tequila

80 ml Öl

80 ml Orangensaft

4 Stiele frischen Koriander

3 gehackte Knoblauchzehen

1 EL Salz

1 EL Habanero Gewürzmischung, oder mehr je nach Geschmack



Zubereitung:

In einer Schüssel die Habanero Marinade miteinander vermischen und ca 15 Minuten ziehen lassen.

Lege die Steaks in eine Schüssel mit hohen Seiten. Gieße die Marinade über die Steaks und drehe die Steaks um, damit sie vollständig überzogen sind. Die Schüssel abdecken und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Grill auf hohe Hitze erhitzen. Die Steaks auf den Grill legen und von beiden Seiten bis zum gewünschten Grad grillen. Auch für die Zubereitung in der Pfanne und mit Wings geeignet.