

Jamaica-Steak

(4 Portionen)

Zutaten:

- 4 Rindersteaks
- 2 cl Rum
- 2 cl Sojasauce
- 6 cl Ananassaft
- 6 cl Kokosmilch
- 4 cl Zitronensaft
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Senf, scharf
- 1 TL Ingwer, gerieben
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Sojasauce mit Rum, Ananassaft, Kokosmilch und Zitronensaft, Senf und Ingwer verrühren. Den Knoblauch zerdrücken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks in eine flache Schale geben und die Marinade darüber gießen. 2-3 Stunden abgedeckt ziehen lassen, gelegentlich wenden.

Die marinierten Steaks gut abtupfen und bei hoher Hitze grillen, bis der Fleischsaft austritt. Wenden und auch die zweite Seite grillen, bis der Fleischsaft austritt. Die Steaks gut zugedeckt an einem warmen Ort rasten und entspannen lassen.