



## Urban BBQ-Entrecôte

 1 Person  Zubereitung: 20 Minuten

### Zutaten:

#### Marinade

- 4 Limetten
- 1 Flasche Bier
- 2 Knoblauchzehen
- 10 Datteln

#### Fleisch

- 250g Entrecôte
- 1 Stängel Rosmarin
- 1 Stängel Majoran
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl
- 1 Glas Bier

### Zubereitung

Für die Marinade den Saft aus den vier Limetten pressen. Von zwei der Limetten die Schale abreiben und mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben.

Fleisch mit Olivenöl, Gewürzen, Salz, Pfeffer und dem Bier in einem Beutel vakuumieren und mindestens 2 Tage im Kühlschrank lassen.

Grill anheizen. Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen und mit den Gewürzen auf den Rost legen. 3-4 Minuten pro Seite grillieren und etwas mit Pfeffer würzen. Das Entrecôte auf die Marinade legen, Rosmarin und Majoran auf die Seite legen und anschneiden!

Buon appetito!