

Gigotsteak vom Grill

2 Gigotsteak

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Weisswein

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Knoblauchzehe gepresst

1 Kaffeelöffel Salz

Thymian und Rosmarin



Gigotsteak 1 Stunde lang Zimmertemperatur annehmen lassen.

Aus den Zutaten eine Marinade mischen, Gigotsteak damit einreiben.

Ca. 3-4 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch auf dem vorgeheizten Grill bei mittlerer Glut auf beiden

Seiten je ca. 8-10 Minuten braten, je nach gewünschter Garstufe.