

Rindersteaks mit gebratenen Champignons und Rotwein-Vinaigrette - Rezept von WEBER®

Mit einem Ma(h)l hebst du deinen Grillabend auf die nächste Stufe - mit diesem nämlich! Saftige Rindersteaks in Kombination mit perfekt gebratenen Champignons und harmonischer Rotwein-Vinaigrette. Hört sich gut an? Grill's nach!

Zubereitungszeit: 29 - 33 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

• Für das Steak

- Steaks vom Rind à ca. 170 g und 3 cm dick
- Olivenöl
- Salz
- 3 dicke Scheiben Speck, in 6 mm große Würfel geschnitten
- 40 g fein gehackte rote Zwiebel
- 225 g Champignons, ohne Stiel, jeweils in Viertel geschnitten
- 2 EL fein gehackter frischer Schnittlauch

• Für die Vinaigrette

- 60 ml Olivenöl
- 3 EL Rotweinessig
- 2 TL Dijon-Senf
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ TL Salz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Steaks von beiden Seiten mit Öl bestreichen und gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Die Steaks vor dem Grillen 15 bis 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Schritt 3

Den Grill für direktes Grillen bei hoher (230 – 290 °C) und mittlerer Temperatur (180 – 230 °C) mit Grillplatte vorbereiten.

Schritt 4

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf dem Herd den Speck und die Zwiebel 6 – 8 Minuten lang anbraten, bis der Speck knusprig ist, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen.

Schritt 5

Die Zutaten für die Vinaigrette mischen und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Schritt 6

Die Champignons in eine mittelgroße Schüssel geben und 60 ml der Vinaigrette hinzufügen. Alles gut vermengen. Die restliche Vinaigrette aufbewahren.

Schritt 7

Die Steaks bei direkter hoher Hitze garen, bis sie den gewünschten Gargrad erreicht haben, 8 – 10 Minuten für Medium Rare, dabei ein- oder zweimal wenden.

Schritt 8

Vom Grill nehmen und 3 – 5 Minuten ruhen lassen.

Schritt 9

Während die Steaks garen, die Pilze in einer einzigen Schicht auf die Grillplatte geben und bei direkter mittlerer Hitze 6 – 8 Minuten grillen, bis sie goldbraun und zart sind, dabei ein- oder zweimal wenden.

Schritt 10

Die Pilze erst von der Hitze nehmen, wenn sie auf der Unterseite schön braun geworden sind. Die Pilze zusammen mit dem Speck und der Zwiebel in die Grillplatte geben und bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute unter häufigem Rühren erhitzen. Den Schnittlauch hinzugeben und gut vermischen.

Schritt 11

Die Steaks warm servieren und mit dem Pilz-Mix garnieren. Die restliche Vinaigrette mit einem Schneebesen verquirlen und nach Belieben auf jedes Steak auftragen.

Bereit Grillgeschichte zu schreiben?

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß
Antihaftoberfläche
Keramik

€ 79,99



WEBER® Aluminium
Grillkoffer Steak Barbecue
Gewürz 2 Cremes und ein
Öl Inhalt 425g + 28g

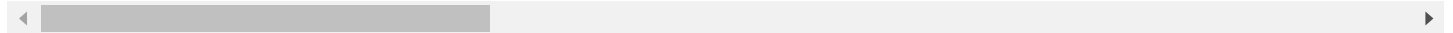
€ 39,99



WEBER® Gewürz
Trio im Metallstä
versch. Gewürze
162g

€ 29,99

€ 185,12 /1 kg



Hervorragend