

# Gegrilltes Steak mit Pfirsich Relish

**Zutaten für 4 Personen**  
**Arbeitszeit: 20 Minuten**  
**Kochzeit: 10 Minuten**

Ideal für das Grillfest. Pikant marinierte Rindersteaks mit fruchtig-aromatischem Pfirsich Relish geben einen echten Vorgeschmack auf den Sommer.

## Zubereitung

1. Die Zutaten für die Marinade vermengen. Die Steaks in eine flache Schüssel geben und auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen. Abdecken und ca. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.
2. Die Zutaten für das Relish in eine mittelgroße Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Abdecken und an einen kühlen Ort (nicht in den Kühlschrank) stellen.
3. Die Steaks auf einem vorbereiteten Gas-/Holzkohlegrill oder im vorgewärmten Ofengrill nach Ihrem Geschmack für die gewünschte Zeit grillen.
4. Die Steaks mit dem Relish, einem Salat und knusprigem Brot servieren.

## Zutaten

4 magere Sirloin, Rump- Entrecôte- oder Goose Skirt Steaks  
für die pikante Marinade:

2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt  
der Saft und die geriebene Schale von 1 Zitrone  
¼ TL getrocknete gekerbelte Chili, optional  
2 frische Lorbeerblätter, zerdrückt  
1 EL frischer Thymian, gehackt  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
15 ml/1 EL Sonnenblumenöl

für das Pfirsichrelish:

1-2 reife Pfirsiche, entkernt und gewürfelt  
30 ml/2 EL Natives Olivenöl Extra  
der Saft 1 Zitrone  
der Saft 1 kleinen Orange  
½ kleine rote Zwiebel, geschält und fein gewürfelt oder 3  
Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
ein Spritzer Sojasauce

**Source URL:** <http://www.simplybeefandlamb.co.uk/recipes/barbecued-steak-peach-relish>

**Links:**

[1] <http://www.simplybeefandlamb.co.uk/>

Informationsbüro

ROYAL MEAT

Postfach 51 07 67

50943 Köln

Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581

Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205

Email: [info@royalmeat.de](mailto:info@royalmeat.de)

Internet: [www.royal-meat.de](http://www.royal-meat.de)

