



## RINDSFILETSTEAKS MIT EINER MARTINI-MARINADE

### Zutaten für 4 Personen

4 Ribeye Steaks  
8 Oliven  
4 Zahnstocher

### Für die Marinade

3 EL Gin  
1 EL trockener Wermut  
½ TL Basilikum  
¼ TL Salz  
2 EL Pflanzenöl  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
½ TL Majoran  
2 kleine Schuss Angostura Bitter

Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen. Die Steaks auf einer Seite kreuzweise einschneiden und bei Raumtemperatur zwei Stunden marinieren. Mehrmals wenden. Marinade beiseite stellen. Das Fleisch vier bis sechs Minuten grillieren und öfters mit der Marinade begiessen. Mit den Oliven auf Zahnstocher servieren.

[www.weber.com](http://www.weber.com)