

## Super aromatisches Thai Style Skirt Steak

VORBEREITEN

4  
Std.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Skirt Steak

1 Skirt Steak  
125 ml Kokosmilch  
45 g Kokoszucker  
2 Teelöffel Limettenabrieb  
2 Esslöffel Limettensaft  
2 Teelöffel Fischsauce  
2 Teelöffel Ingwer (gerieben)

Einen Trip nach Thailand gefällig? Na dann probier mal dieses saftige Thai Skirt Steak und entführ deine Sinne Dank der Aromen von Kokos, Ingwer und Limetten nach Thailand.

- 1 -

Alle Zutaten, außer Skirt Steak, miteinander vermengen.

- 2 -

Skirt Steak und Marinade in einen Gefrierbeutel geben und 4 – 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- 3 -

Mariniertes Skirt Steak salzen und bei ca. 220 Grad auf den Grillrost legen und jede Seite ca. 3 Minuten grillen.