

# **Entrecote mit Kräuterbutter**

**(für 6 Personen)**

## **Zutaten:**

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Esslöffel gemischte frisch gehackte Kräuter
- 125 g Butter
- 6 Entrecotes (je 200 g)
- 60 ml Speiseöl
- Salz und Cayennepfeffer

## **Zubereitung:**

**Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die gehackten Kräuter, den Knoblauch und die Zwiebeln mit dem Butter verrühren und in eine Schüssel geben. Cayennepfeffer und Salz mit dem Speiseöl verrühren und mit dieser Mischung beide Seiten des Fleisches einstreichen. Beide Seiten der Entrecotes jeweils 4 bis 6 Minuten grillen. Das Fleisch beim Grillen regelmäßig mit dem gewürzten Speiseöl bestreichen. Die Entrecotes mit dem Kräuterbutter belegen und als Beilage Stangenbrot und gemischten Salat servieren.**