



Gegrilltes Porterhouse mit Zwiebelbutter

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🍳 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Porterhouse Steak	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Butter	250 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Schnittlauch, frisch	15 g
Zucker	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, Alufolie, Grill

1. Porterhouse Steak zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 5 Min. anbraten. Zwiebel mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zwiebel leicht abkühlen lassen.
3. Grill anheizen, Porterhouse Steak von beiden Seiten ca. 5–7 Min. medium grillen oder bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Anschließend in Alufolie gewickelt ca. 5 Min. ruhen lassen. Inzwischen in einer Schüssel weiche Butter mit gebratenen Zwiebeln und Schnittlauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Porterhouse aus der Alufolie wickeln und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebelbutter über das Porterhouse geben, leicht schmelzen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Knoblauch-Thymian-Brot vom Grill](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	778 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	65 g