

DAS PERFEKTE STEAK

Für 4 Personen



Ausstattung:

Schneidebrett, Messer, Geschirrtücher, Rolle Küchentücher, Kerntemperaturfühler

DAS PERFEKTE STEAK

Zutaten:

2 Steaks (z.B. Ribeye und/oder Roastbeef á ca. 300 g

Salz und Pfeffer

Butter

Zubereitung:

Die Steaks rechtzeitig aus der Kühlung nehmen – ca. 1 Stunde vor dem Grillen.

Auf direkter, hoher Hitze pro Seite etwa 3 Minuten grillen bis ein schönes Branding zu sehen ist, dann bei indirekter Hitze auf eine Kerntemperatur von etwa 57° C garziehen.

Vom Grill nehmen und 2-3 Minuten ruhen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Tranchen schneiden und mit Butter warm servieren.