

Rindersteaks (bis 2,5 cm Stärke)

Zubereitung

- Grill bei geschlossenem Deckel auf 250°C vorheizen
mit den beiden linken Brennern auf $\frac{3}{4}$ -Leistung
und den rechten Brenner dabei auf minimaler Leistung "mitlaufen" lassen
- Steaks schräg auf den Grill auflegen, Ausrichtung wie Stundenzeiger auf 10 Uhr
- Steaks ca. 3 Minuten grillen, dann umlegen in Ausrichtung 14 Uhr und weitere 2 Minuten auf dieser Seite grillen
- Steaks wenden und weitere 3 Minuten grillen
- abschließend die Steaks 1 bis 2 Minuten auf dem Warmhalterost „ziehen lassen“

Diese Zubereitungsart gilt für Steaks bis ca. 2,5 cm Stärke, egal ob fertig mariniert vom Metzger oder selbst vorbereitet.

Auf jeden Fall sollten die fertig gewürzten Steaks nicht zu lang mariniert werden - keinesfalls über Nacht!

Zum Marinieren werden die Steaks mit fertigen Gewürzmischungen oder mit selbst zusammengestellten Gewürzen eingerieben und dann für ca. 1 bis 2 Stunden - bei Zimmertemperatur - ruhen gelassen.

Beim trockenen Würzen ("Rub") das Fleisch **vorher** dünn einölen!

Steaks auf jeden Fall vor dem Grillen ca. 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen.

Feucht und (relativ) geruchsneutral erfolgt das Marinieren in einem Frischhalte- bzw. Gefrierbeutel.