

Rindersteaks (mind. 3 cm Stärke)

Zubehör: Fleischthermometer

Vorbereitung:

Diese Zubereitungsart gilt für Steaks über 3 cm Stärke, so dass ein Fleischthermometer benutzt werden kann.

Zum eigenen Würzen werden die Steaks

- auf beiden Seiten dünn eingeölt (Rapsöl)
- mit Gewürzmischung eingerieben und abgedeckt für ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur! ruhen gelassen.

Zubereitung

- Grill bei geschlossenem Deckel auf 250°C - 280°C vorheizen
- Steaks auflegen und 3 Minuten grillen
- Steaks wenden und weitere 3 Minuten grillen
- mittleren Brenner ausschalten und Steaks in dieser Zone indirekt bei ca. 200°C „ziehen lassen“
- > Fleischthermometer für *medium rare* auf 63°C einstellen