Zutaten

- 4 Rumpsteaks vom Black-Angus-Rind à 250 g
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“

Hauptgang, vom Grill

Black-Angus Rumpsteak

Erwirb Steak-Know-how! Damit Dein Steak auf dem Grill perfekt gelingt. Die Garstufe bestimmst Du!

So wird’s gemacht:

1. Steaks ca. 60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben, damit es im Kern nicht zu kalt ist.

3. Bei hoher, direkter Hitze angrillen (ca. 2-3 Minuten pro Seite)
4. Dann noch ca. 1-2 Minuten auf dem Teller nachgaren/ruhen lassen.
5. Mit dem Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“ würzen
6. Rare: bis 52 °C (ca. 2 Minuten Garzeit)
7. Medium Rare: 52 - 54 °C (ca. 4 Minuten Garzeit)
8. Medium: 54 - 56 °C (ca. 6 Minuten Garzeit)
9. Medium well: 56 - 60 °C (ca. 8 Minuten Garzeit)
10. Well Done: über 60 °C (länger als 10 Minuten Garzeit)
11. Dies sind grobe Richtwerte.
12. Je nach Qualität und Art des Fleisches können Zeit und auch Temperatur schwanken.
13. Die Nutzung eins Kernthermometers ist empfehlenswert.