

Zutaten

- 4 Rumpsteaks à 200 g
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter

Hauptgang, vom Grill

Rumpsteak

Entdecke unser Rezept für saftiges Rumpsteak! Folge den Schritten und genieße ein köstliches Grill-Erlebnis. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Steaks ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Bei hoher, direkter Hitze angrillen (ca. 3 Minuten pro Seite) dann bei niedriger, indirekter Hitze (ca. 80 °C) wie unten angegeben garen.
2. Dafür am besten Butter und Kräuter in einer vorgewärmten Grillwanne verteilen, die gegrillten Steaks hineingeben und würzen.
3. Rare: bis 52 °C ca. 2 Minuten
4. Medium Rare: 52 - 54 °C ca. 4 Minuten
5. Medium: 54 - 56 °C ca. 6 Minuten
6. Medium well: 56 - 60 °C ca. 8 Minuten
7. Well Done: über 60 °C länger als 10 Minuten
8. Dies sind grobe Richtwerte. Je nach Qualität und Art des Fleisches und des Grills können Zeit und auch Temperatur schwanken.
9. Die Nutzung eines Kernthermometers ist empfehlenswert.