

T-BONE STEAK



GAS

GRILLEN

HAUPTSPEISE

EASY FLIP - DIREKT

Direkte Hitze

DECKEL

offen

VORHEIZEN

10 Minuten auf höchster Stufe bei geschlossenem Deckel



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 Stk T-Bone Steaks à ca. 700 g
- 3 g schwarze Pfefferkörner, zerstoßen
- etwas Meersalz

VORBEREITUNG

Das Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur erreicht.

ZUBEREITUNG

Die Steaks bei starker Hitze 3 bis 4 Minuten auf der Grillplatte grillen, dann wenden und die andere Seite 3 bis 4 Minuten grillen bis das Steak eine Kerntemperatur von 51° C erreicht. Vor dem Servieren noch rund 5 Minuten ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

Zweiteiliger Grillrost - Funnel indirekte Hitze Grillplatte - Funnel direkte Hitze