

Regel #6½: Königsdisciplin Steak

Das perfekte Steak

Mindestens 4 cm hoch sollte das perfekte Steak sein, gleichmäßig marmoriert und bereits drei bis vier Wochen gereift (fragen Sie Ihren zukünftigen besten Freund: Ihren Metzger). Das Steak mindestens eine Stunde vor Grillbeginn aus dem Kühlschrank holen, damit es sich der Umgebungstemperatur anpassen kann. Dann auf dem heißen Sear Grate oder der Sear Station rund 4 Minuten je Seite angrillen – an der Grillmarkierung erkennt man den wahren Grillmeister! Danach mindestens vier Minuten je Seite bei indirekter Hitze weiter grillen.

Das Steak, nachdem es vom Grill geholt wird, nicht direkt anschneiden, sondern es kurz in Alufolie einwickeln und für ca. drei Minuten ruhen lassen – so verteilen sich die Fleischsäfte neu und das Steak sollte den perfekten Gargrad erreichen. Der Schlüssel zum Erfolg: eine Kerntemperatur von 56 bis 58 °C (Medium). Mit grobem Meersalz, Pfeffer und der Weber Sauce „Good Old BBQ“ genießen.

