



# Das perfekte Steak

Für 10 Personen

## ZUTATEN

1 kg Beiried oder RibEye  
Steakpfeffer nach Geschmack  
Grobes Meersalz bzw. Fleur de Sel

## Zubereitung

1. Vom ganzen Stück 4 cm dicke Steaks schneiden, mindestens 1,5 Stunden vor dem Grillen salzen
2. Den Grill auf direkte große Hitze (250 °C) einstellen
3. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen, nach 1,5 Minuten um 90 ° drehen, damit ein schönes Branding (Karo) entsteht
4. Danach auf indirekte kleine Hitze (120°C) legen und auf eine Kerntemperatur von etwa 55 °C ziehen lassen
5. Unbedingt danach ca. 8 Minuten in einem Gefäß oder Alufolie rasten lassen. Kurz vor dem Aufschneiden wenige Sekunden auf den heißen Rost legen um die Steaks wieder aufzuwärmen. In Tranchen schneiden und mit Fingersalz bestreut servieren.

<b><u>Hilfsmittel:</u></b>	Grill
<b><u>Vorbereitungszeit:</u></b>	mind. 1,5 Stunden vorher salzen
<b><u>Grillen:</u></b>	ca. 8 Minuten direkte große (250°C) und danach indirekt kleine (120°C) zum gar ziehen, 8 Minuten Ruhezeit
<b><u>Grillmethode:</u></b>	direkte große Hitze 250°C, indirekt kleine (120°) Hitze
<b><u>Schwierigkeit:</u></b>	leicht