

Die **7** Tricks zum Steak-Genuss



*Von der Weide
auf den Teller.*



1 *Zimmertemperatur*

Fleisch darf nie vom Kühlschrank auf den Grill – für den optimalen Genuss muss das Grillgut Zimmertemperatur haben.

2 *Salzen*

Experten salzen das Fleisch bereits 24 Stunden vorher. Ein No-Go: Kurz vor dem Grillen salzen, die dabei austretende Flüssigkeit verhindert, dass das Steak schnell und gut bräunt.

5 *Öl*

Das Fleisch nicht in Öl ertränken, einen Hauch Öl oder Butterschmalz auf die Grillpfanne oder den Grillrost zu pinseln ist erlaubt.

3 *Grillen*

Egal, ob Holzkohlen- oder Gasgriller, der Rost muss richtig heiß sein, auch die Grillpfanne in der Küche. Kein Teflon verwenden.

6 *Kerntemperatur*

Für Medium Rare ist eine Kerntemperatur von 54 bis 60 °C erforderlich. Ohne Thermometer einfach den Drucktest machen.

4 *Würzen*

Rindfleisch erst nach dem Grillen würzen. Marinaden verfälschen den herrlichen Eigengeschmack sehr stark.

7 *Rasten lassen*

Ein absolutes Muss – wie lange das Stück rasten soll, hängt von der Dicke des Fleisches ab. Stets mit Alufolie abdecken.

Metzgerei P&M | Marktplatz 7 | 4750 Bütgenbach | 080 44 60 55

Mo-Fr: 8-18 Uhr durchgehend | Sa: 8-15 Uhr | So: Ruhetag