



Tomahawk Steak grillen

Das Grillen eines sehr großen Steaks, wie dem Tomahawk , einem T-Bone, Rib Eye bone-in oder Porterhouse ist im Großen und Ganzen eigentlich ziemlich einfach. – In so fern man ein Grillthermometer besitzt.

Die Fakten

- Grill für zwei Zonen vorbereitet: Extrem hohe direkte Hitze und mittlere bis niedrige indirekte Hitze.
- Steak-Temperatur für Medium Rare: 54-56 °C
- Grillvorgang: Von beiden Seiten angrillen, indirekt auf Kerntemperatur ziehen und dann etwas ruhen lassen

Und das ist eigentlich schon alles was man wissen und beachten muss... Das Steak kann bei extrem hoher Hitze auf den gut vorgeheizten Gussrost eines Kugelgrills gelegt werden und wird von beiden Seiten jeweils drei Minuten lang scharf angegrillt. Danach das Steak mit einem Grillthermometer versehen und in die Zone mit indirekter Hitze legen, die Temperatur sollte im Grill reduziert werden. Das Steak dann bei 52°C Kerntemperatur vom Grill nehmen und noch ca. 5 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit steigt die Kerntemperatur weiter um ca. 2-4 °C an und beim Anschnitt sollte das Fleisch perfekt auf den Punkt medium rare gegart sein. Wer es etwas mehr durch lieb, gibt dem Steak noch ein paar Grad mehr Kerntemperatur und läßt es dann entsprechend nachruhen.