



mobil: +49 157 726 22 989
 email: info@grillmeisterei.events
 home: www.grillmeisterei.events

Rudy's perfektes Steak

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
3 kg	Roastbeef oder Entrecoté am Stück oder Duroc Schweine-Nacken
1	Pfeffer aus dem Mörser
200 ml	Olivenöl
2 EL	Meersalz,

Grill-Regeln

Grill-Zeit	30 min.
Grill-Methode	direkt / indirekt
Grill-Temperatur	280°
Grill-Zubehör	Seargrate



Vorbereitung / Zubereitung

1. Vom ganzen Stück dicke Steaks herunterschneiden. Die Rindersteaks sollen mind. ca. 4 cm, die Nackensteaks etwa 2 cm dick und sehr gleichmäßig geschnitten sein.
2. Beiseite stellen und auf Zimmertemperatur bringen
3. Mit direkter, hoher Hitze (250-280 °C) pro Seite etwa 3 Minuten grillen, bis ein schönes Branding zu sehen ist und sich die Steaks vom Seargrate alleine lösen.
4. Danach die Schweinsteaks vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen, Sie sollten jetzt ca. 63° haben.
5. die Rindersteaks bei indirekter, mittlerer Hitze (180 °C) auf eine Kerntemperatur von etwa 50 °C garen.
6. Dann Grill nehmen und 5 – 10 Minuten leicht abgedeckt mit Backpapier ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden, würzen und

Guten Appetit