



Porterhouse-Steak



2 - 4 Personen



Vorbereitung: 5 Minuten
Grillieren: 10 - 15 Minuten



Grilltemperatur: 250°C
Kerntemperatur: 55°C - 57°C

Zutaten

- 1 Porterhouse-Steak zu ca. 800g
- Rabsöl
- frischer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung

1. Steak Zimmertemperatur (19-20 °C) annehmen lassen und mit etwas Rabsöl einreiben.
2. Grill für direkte Hitze auf ca. 250°C vorheizen.
3. Wenn der Rost heiss ist, das Porterhouse-Steak auf den Rost legen und ca. 1,5 - 2 Minuten grillieren.
4. Das Steak wenden und weitere 2,5 - 3 Minuten grillieren.
5. Anschliessend das Porterhouse bei indirekter Hitze abhängig von der Grösse, sowie nach gewünschter Garstufe weitere 8 - 10 Minuten grillieren.
6. Das Porterhouse-Steak vom Grill nehmen, einpacken und 1-2 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Aufschneiden und servieren.

Beilage

Keine, nur ein feines Bier!