



Rinds

Tomahawk-Steak



4 Personen



Vorbereitung: 5 Minuten
Grillieren: 15 - 20 Minuten



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

Zutaten

- 1 Tomahawk-Steak von Rind ca. 1.5 kg
- 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 Tomahawk-Steak auf den Rost legen und ca. 2,5 - 3 Minuten grillieren.
4. Das Steak wenden und weitere 2,5 - 3 Minuten grillieren.
5. Anschliessend das Tomahawk bei indirekter Hitze abhängig von ihrer Grösse sowie je nach gewünschter Garstufe weitere 10 - 15 Minuten grillieren.
6. Das Tomahawk-Steak vom Grill nehmen, einpacken und 1-2 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Aufschneiden und servieren.

Beilage

Süsskartoffelpommes vom Grill