



Côte de Boeuf



4 Personen



Vorbereitung: 5 Minuten
Grillieren: 35 - 45 Minuten



direkt bei 300 - 400°C oder
mit Sizzle Zone bei 800°C
indirekt bei 150 °C

Einkaufsliste

- 2 x 500 - 700g Côte de Boeuf zum Beispiel vom Morucha-Rind
- Hochwertige Meersalz-Flocken

Zubereitung

1. 2 Stunden vor dem Grillieren das Fleisch aus den Kühlschrank nehmen.
2. Grill auf maximale Hitze aufheizen (Falls vorhanden Sizzle Zone vorheizen).
3. Côte de Boeuf auf direkter Hitze für 2 Minuten pro Seite scharf anbraten.
Bei der Sizzle Zone genügen 20 bis 30 Sekunden pro Seite.
4. Jetzt das Steak in die indirekte Zone legen und bei 150°C mit geschlossenem Deckel auf die gewünschte Kernperatur garen.
Die empfohlene Kerntemperatur beträgt 54 - 56°C.
5. Das Steak schneiden und mit den Meersalz-Flocken bestreuen.

Beilagen

Bratkartoffeln und Gemüse passen hervorragend zu diesem Fleisch.