



Black Angus Skirt Steak



4 Personen



Vorbereitung: 10 Minuten
Grillieren: 30 Minuten



indirekt bei 120°C

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

Einkaufsliste

- 3-4 Stück Black Angus Skirt Steaks zu 300 - 400g
- 1 Frühlingszwiebel
- 1-2 Chili
- 1 Berner Küssli (Chäsespezialität vom "Chäsueb")
- Hochwertige Meersalz-Flocken

Zubereitung

1. Grill auf 120°C aufheizen.
2. Skirtsteak auf die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel garen bis das Steak eine Kerntemperatur von 45°C erreicht hat.
3. Steak auf der vorgeheizten Sizzle Zone für 20- 30 Sekunden grillieren.
Ohne Sizzle zone, das Steak vom grill nehmen und den Grill auf maximale Hitze bei geschlossenem Deckel aufheizen
4. Nun das Steak zurück auf direkte Hitze legen und für ca. 1.5 Minuten pro Seite anbraten
5. Steak vom Grill nehmen und aufschneiden
Die *empfohlene Kerntemperatur beträgt 53 - 55°C*
6. Geschnittene Frühlingszwiebeln, Chili und Meersalz-Flocken auf dem Steak verteilen
7. Bernerküssli (Käsespezialität vom "Chäsueb") darüber raffeln

Beilagen

Als Beilage eignen sich ein Focaccia, Salat oder auch Auberginen