

BACK to SMOKE



REZEPT VOM GRILLPROFI

Dry Aged Steak mit Butterbaquette

Zutaten:

Dry Aged Steak, Rib Eye
oder Entrecote

Butter mit Chipotle Butter
Gewürz vermengen.

Ciabatta

Gewürz

Don Marcos Chipotle Butter & Dip

Don Marcos Steaksalz



Wir grillen die Steaks rückwärts ...

Steaks parieren auf ca. 3-4 cm Dicke
zuschneiden. Fleisch bei etwa 130° im Grill in
der indirekten Zone auf Temperatur kommen
lassen, ca. 40 - 45° Kerntemperatur sollten
erreicht werden.

Anschließend das Fleisch direkt bei hoher
Temperatur fertig grillen. Beim Steak sollte
die Kerntemperatur je nach gewünschtem
Gargrad 52-58°C erreichen.

Nach dem Grillen mit HAPPY ENDING
bestreuen und noch einmal für ca. 20 Sec.
beidseitig grillen.

Ciabatta aufschneiden, mit Butter bestreichen
und angrillen. Fleisch in dünne Streifen
schneiden und genießen.