ES IST NOCH KEIN MEISTER VOM HIMMEL GEFALLEN

...IN WENIGEN SCHRITTEN ZUM GRILLMEISTER

NICHT NUR DIE QUALITÄT DES FLEISCHES IST ENTSCHEIDEND FÜR DAS PERFEKTE GRILLERLEBNIS, DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG TRÄGT EBENFALLS EINEN GROßEN TEIL DAZU BEI.

HIER UNSERE KLEINE „GRILLSCHULE“:

DIE PASSENDE GRILLKOHLE BEI KOHLEGRILLS

Für das schnelle Grillerlebnis zwischendurch mit wenigen Personen empfehlen wir Holzkohle, da diese schnell durchglüht. Für größere und längere Grillrunden sollten Sie eher Grillbriketts verwenden. Diese benötigen zwar mehr Zeit beim Durchglühen, geben aber auch länger beständige Hitze ab.

DEN GRILL VORBEREITEN

Damit Ihr Steak perfekt wird, muss der Grill richtig vorgeheizt werden! Gas- und Elektrogrills sollten daher mindestens 10 - 20 Minuten vorheizen. Auch Kohlegrills sollten richtig durchgeheizt sein. Sobald sich eine gleichmäßig weiße Glut zeigt, ist Ihr Grill startklar. Pinseln Sie den Grillrost mit etwas Öl ein, damit das Grillgut nicht kleben bleibt. Rapsöl ist optimal geeignet, da es geschmacksneutral ist und auch hohe Temperaturen aushält.

DAS FLEISCH IMMER BEI ZIMMERTEMPERATUR BRATEN

Nehmen Sie das Grillfleisch rechtzeitig vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit es Zimmertemperatur bekommt. Dies ist besonders wichtig bei stark marmoriertem Fleisch, damit das Grillerlebnis perfekt wird.

DAS RICHTIGE WÜRZEN

Gutes Fleisch hat einen ganz besonderen Geschmack, der keiner Marinade bedarf. Daher empfehlen wir bei unserem Premiumfleisch nur die Würzung mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz. Probieren Sie anstatt haushaltsüblichem Salz mal etwas Fleur de Sel aus – es wird Sie begeistern! Würzen Sie das Grillgut aber erst nach dem Grillen, so können die Gewürze nicht verbrennen und das Fleisch entfaltet sein volles Aroma. Sofern Sie mögen, können Sie das Fleisch vor dem Grillen mit unserem BBQ-Rub einreiben. Wir empfehlen hierbei die Verwendung als Trockenmarinade (ohne Flüssigkeit) ca. 15 Minuten vor dem Grillen.

DER RICHTIGE ABSTAND ZUM GRILLFEUER

Der richtige Abstand des Rostes ist entscheidend, damit das Fleisch nicht anbrennt. Da es bei den vielen am Markt erhältlichen Grills keinen Standardabstand gibt, hilft nur das Ausprobieren. Achten Sie bei Steaks mit höherem Fettanteil darauf, dass das austretende Fett nicht direkt in die Flamme oder in die Glut tropft. Dadurch entsteht eine offene Flamme, die das Fleisch verbrennt. Wichtig ist, dass das Fleisch zu Beginn viel Hitze bekommt, diese zum Garziehen jedoch reduziert wird, oder das Fleisch indirekt (nicht direkt über der Flamme) auf den gewünschten Punkt gegrillt wird.

DIE OPTIMALE GRILLZEIT

Wie schon erwähnt, setzt ein perfektes Stück Grillfleisch eine gute Qualität, aber auch die richtige Zubereitung auf dem Grill voraus. Wir empfehlen unterschiedliche Temperaturzonen im und auf dem Grill, um auch dicke Fleischstücke auf den Punkt zu garen. Wenden Sie Ihr Grillfleisch alle 30 Sekunden damit sich die Fleischsäfte optimal verteilen können. Nutzen Sie dafür am besten eine Grillzange, denn durch Einstiche von Fleischgabeln würde wertvoller Fleischsaft verloren gehen. Wichtig ist, dass das Fleisch zu Beginn viel Hitze bekommt, diese zum Garziehen jedoch reduziert wird, oder das Fleisch indirekt (nicht direkt über der Flamme) auf den gewünschten Punkt gegrillt wird. Bei Holzkohlegrills empfehlen wir, diese nicht über die gesamte Fläche mit Kohle zu füllen, damit noch eine Zone ohne direkte Hitze vorhanden ist. Grillneulingen empfehlen wir den Einsatz eines Thermometers, Profis vertrauen auf den Handballentest.

DIE GARSTUFEN UND IHRE KERNTEMPERATUREN:

RARE (ENGLISCH): 45 BIS 50° C
EMPFOHLEN FÜR ENTRECÔTE, RINDERFILET UND RUMPSTEAK

Im Kern ist das Fleisch noch blutig und saftig, am Rand wird es schon leicht rosa. Drei Viertel des Fleisches sind noch roh, die Kruste ist aber braun und knusprig.

MEDIUM RARE (ZWISCHEN ENGLISCH UND MEDIUM): 51 BIS 55° C
EMPFOHLEN FÜR ENTRECÔTE, RINDERFILET UND RUMPSTEAK

Der Klassiker für Steaks: Innen nicht mehr ganz roh, sondern durchgehend zart rosa. Außen eine knusprige Kruste.

MEDIUM: 56 BIS 60° C
EMPFOHLEN FÜR ENTRECÔTE, RINDERFILET UND RUMPSTEAK

Der Kern ist immer noch zartrosa während von das Fleisch nach außen immer fester wird. Der Fleischsaft ist rosa.

WELL DONE (DURCH): 61 BIS 75° C
EMPFOHLEN FÜR SCHWEIN UND GEFLÜGEL

Das Fleisch ist bis zum Kern durchgebraten und braun. Der Biss ist kräftig.

RUHE BEWAHREN

Sobald Ihr Grillfleisch die gewünschte Garstufe erreicht hat, sollten Sie sich noch etwas in Geduld üben und es noch einige Minuten ruhen lassen. So „beruhigen" sich die Fleischsäfte im Grillgut, laufen beim Anschneiden nicht aus und das Grillgut bleibt saftig. Decken Sie das Steak nicht ab! Der entstehende Dampf würde sonst die krosse Oberfläche aufweichen.

Hitze verändert den Geschmack und die Konsistenz des Fleisches. Wann es am besten schmeckt, hängt nicht nur von der Garstufe, sondern auch vom Teilstück, von der Fleischsorte und von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Manche Stücke müssen zwingend durchgegart werden, andere sind fast roh ein Genuss.

DER FÜR SIE RICHTIGE GARPUNKT UND WIE SIE IHN TESTEN.

Mit dem Handballentest können Sie feststellen, ob Ihr Steak gar ist. Mit dem Handballentest finden Sie innerhalb weniger Sekunden heraus, ob Ihr Steak RARE, MEDIUM oder WELL DONE ist. Drücken Sie zuerst die Fleischmitte Ihres Steaks, um zu fühlen wie es nachgibt. Vergleichen Sie es dann mit Ihrem Handballen. Die nachfolgenden Abbildungen zeigen Ihnen, wie es funktioniert. Grillneulingen empfehlen wir zu Beginn zusätzlich ein Kernthermometer.

Wir WARNEN eindringlich davor, Rindersteaks durchzubraten. Völlig unabhängig von der Qualität wird das Fleisch zäh und trocken.

RARE (ENGLISCH / KURZ ANGEBRATEN, INNEN ROH)

Legen Sie den linken Daumen und Zeigefinger ohne Druck zusammen und drücken Sie mit Ihrem rechten Zeigefinger unterhalb des Daumens auf den sich dort befindenden Muskel. Dort sollte es sich ganz weich anfühlen.
Kerntemperatur: ca. 45°C – 50°C (= Kern roh)

MEDIUM (RARE)

Legen Sie Daumen und Mittelfinger aneinander und drücken Sie unterhalb des Daumens auf den Muskel. Es sollte sich leicht, etwas nachgiebig, anfühlen.
Kerntemperatur: ca. 51°C – 55°C (= innerer Kern roh)

MEDIUM (ROSA)

Legen Sie den Ringfinger auf den Daumen und drücken Sie unterhalb des Daumens auf den Muskel. Dem Fingerdruck sollte der Ballen kaum noch nachgeben.
Kerntemperatur: ca. 56°C – 60°C (= halb durchgebraten)

WELL DONE (DURCH)

Hierzu legen Sie den kleinen Finger auf den Daumen und drücken unterhalb des Daumens auf Ihren Muskel. Das Ergebnis sollte hart, aber elastisch sein.
Kerntemperatur: ca. 61°C – 65°C
(= durchgebraten/durchgegrillt)

ZUBEREITUNG IHRER BEEF- & SPARERIBS

1. Nehmen Sie die Beef- und die Spareribs einige Zeit vor dem Grillen aus dem Kühlschrank, damit diese zur Zubereitung Zimmertemperatur haben.

2. Öffnen Sie die Verpackung und fangen sie den Bratenfond, welcher durch unser Sous Vide Garen entsteht, vorsichtig auf.

3. Grillen Sie die Beef- und Spareribs von beiden Seiten scharf an, damit eine aromatische Kruste entsteht.

4. Bestreichen Sie die Ribs mit dem beigefügten BBQ-Lack und grillen die Spareribs für ca. 4 Minuten. Die Beef-Ribs grillen Sie bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten von beiden Seiten unter regelmäßigem Wenden.

5. Zum Schluss empfehlen wir die BBQ-Ribs in einer kälteren Zone nochmals 5 Minuten nachziehen zu lassen. (Bei Gasgrills z. B. auf dem oberen Ablagerost mit geschlossenem Deckel). Die Garzeiten sind Empfehlungen für Grills mit Deckel. Ohne Deckel sollten die Zeiten um 50 % erhöht werden.