

GRILL-TIPPS FÜR ECHE GOURMETS

H-AGRAR



ES GIBT NICHTS BESSERES
ALS EIN SAFTIGES, ZARTES STEAK VOM GRILL!

1. NUR PURES FLEISCH

Salzen und würzen Sie ihr Fleisch erst nach dem Grillen! Falls die Stücke mariniert sind, kratzen Sie die Marinade sorgfältig ab. Denn Marinaden und Gewürze verbrennen beim Grillen und machen das Fleisch bitter. Höchstens ein wenig Öl ist erlaubt, damit das Fleisch weniger am Rost hängenbleibt.

Das Fleisch sollte außerdem Zimmertemperatur haben, nehmen Sie es dazu 15 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank.

2. HEIZEN SIE ORDENTLICH EIN

Je heißer, desto besser, damit Ihr Steak perfekt wird. Gas- und Elektrogrills brauchen 10 Minuten Vorheizzeit, der Holzkohlegrill braucht ca. 45 Minuten zum Heißlaufen. Sobald auf der Grillkohle weiße Asche zu sehen ist, ist die richtige Temperatur erreicht. Falls Ihr Grill einen Deckel besitzt: Halten Sie ihn geschlossen!

3. DIE RICHTIGE EINSTELLUNG

Die richtige Höhe des Grillrosts ist wichtig, damit das Fleisch nicht anbrennt. Das ist je nach verwendetem Grill unterschiedlich - probieren Sie es aus! Das Fett sollte nicht direkt in die Flamme oder Glut tropfen, denn die offene Flamme, die dabei entsteht, verbrennt das Fleisch.

4. BITTE WENDEN

Je weniger Sie das Fleisch wenden, desto saftiger bleibt es, außerdem bildet sich eine leckere Kruste. Als Faustregel gilt: Dünnere Fleischstücke ca. 2 Minuten, fingerdicke 4 Minuten und dicke Rindersteaks ca. 8 Minuten von beiden Seiten grillen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Verwenden Sie zum Wenden eine Grillzange - durch Einstiche von Fleischgabeln geht wertvoller Fleischsaft verloren.

5. RUHEZEIT

Lassen Sie Ihr Fleisch nach dem Grillen unbedingt noch einen Moment warm ruhen, entweder in Alu-Folie oder im geschlossenen Gefäß in der Nähe des Grills. Jetzt ist auch der richtige Zeitpunkt, um das Fleisch zu würzen. Das Galloway-Fleisch der H-Agrar Rinder hat bereits einen einmalig leckeren Geschmack, der kaum Würzung bedarf: etwas frisch gemahlener Pfeffer und Salz reichen aus. Natürlich können Sie es auch mit Kräuterbutter oder Steaksaucen genießen.

**DAS TEAM DER H-AGRAR
WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**