

Tomahawk-Steak über offenem Feuer gegrillt

Zutaten:

- Tomahawk-Steak

Wie bei allen Fleischgerichten gilt auch hier: Wenn als Hauptgericht gedacht, 200 bis 300 g pro Person kalkulieren.

Das Fleisch des Tomahawk-Steaks stammt aus dem Entrecôte. Der Rippenknochen wird in diesem Fall am Fleisch gelassen und sorgt für das intensive Aroma des Fleisches. Auf einem Grill lässt sich Tomahawk-Steak besonders gut zubereiten.

Am besten rückwärts grillen: Das Steak zunächst 40-60 Minuten bei indirekter Hitzezufuhr (am Rand) an eine offene Feuerstelle hängen, bis es eine Kerntemperatur von 52-54 Grad erreicht hat. Dann bei direkter Hitze zu Ende grillen, sodass das Steak schöne Röstaromen bekommt. Vor dem Servieren 3 Minuten ruhen lassen.

Sendetermin: 31.07.2022

Koch/Köchin: Stefan Pistol

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen