Teppanyaki vom Angus Rind

REZEPT MICHAEL KORSIKOWSKI - DER HÖVELGRILLER

Zutaten

- 300g Angus Steak Teppanyaki
- grobes Meersalz
- Flames Steakgewürz

Zubereitung

- Steak rundum einsalzen
- Rundum scharf(direkt) anbraten
- indirekt nachziehen (130 Grad)
- Mit Steakpfeffer bestreuen und genießen

Gargrade / Kerntemperaturen

- Rare (noch blutig): 48-52°C
- Medium Rare (Innen sehr rosa) ca. 52-55 °C
- Medium (innen rosa) 55-59
- Well Done bzw. komplett durchgegart 60-62 °C

MEHR REZEPTE AUF WWW.HOEVELGRILLER.DE
ODER
INSTAGRAM @HOEVELGRILLERBBQ