

# Für den perfekten Männerabend

Nimm das Steak ca. 1 Stunde vor dem Grillvorgang aus dem Kühlschrank und lasse es bei Zimmertemperatur ruhen. Wasche es anschließend und tupfe es trocken.

Für den richtigen Geschmack kann das Fleisch mariniert oder lediglich mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.

Nach der Vorbereitung sollte das Steak bei hoher Hitze auf beiden Seiten gegrillt werden. Wichtig ist in diesem Zusammenhang die korrekte Temperatur. Diese lässt sich mit Hilfe des Drucktests oder noch genauer, anhand eines Fleischthermometers feststellen.

Zum Wenden eignet sich am besten eine Zange, so tritt kein Saft aus und das Fleisch bleibt schön saftig.

Damit sich der Saft im Inneren nach dem Grillen optimal verteilen kann, empfiehlt es sich, dass Steak für wenige Minuten auf dem Teller ruhen zu lassen.

Guten Appetit!