Tomahawk Steak

Das Tomahawk Steak wird auf dem Grill gebraten. Ein ideales Rezept für die nächste Grillparty.

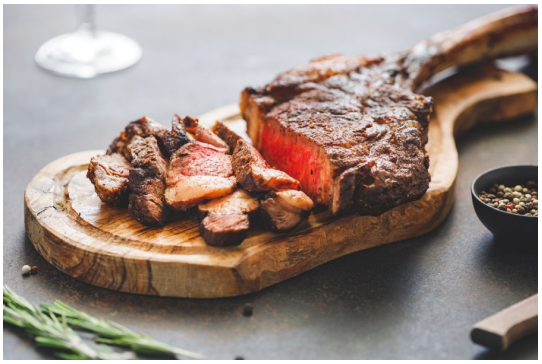
Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 Stk.	Tomahawk Steaks (a' 650 g)
1 EL	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

1. Für das **Tomahawk Steak** das Fleisch etwa 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Die Steaks beidseitig mit Olivenöl einreiben und mit Salz würzen.

3. Auf dem vorgeheizten Grill bei starker direkter Hitze 3 Minuten grillen, wenden und andere Seite nochmals 3 Minuten grillen. Mit der Grillzange aufstellen und rundum die Fettkanten rösten.

4. Danach am Rand des Grills indirekt bei geringer Hitze unter wenden und drehen etwa 20 Minuten fertig garen.

5. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen und bei 55 °C die Steaks vom Grill nehmen. In Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Tipp