Tomahawk Steak vom Grill

Das Tomahawk Steak vom Grill ist eine wahre Köstlichkeit für Rindfleisch Liebhaber. Ein besonderes Rezept, wenn wieder mal Männer grillen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 2,7 h

Zutaten

1 Stk.	Tomahawk Steak (ca. 1,2 kg)
	Salz
	Pfeffer
	Kerntemperatur Thermometer

Zubereitung

1. Das **Tomahawk Steak vom Grill** wird zuerst indirekt im Ofen gegart. Dafür den Backofen auf 100 °C vorheizen.

2. Das Steak mit dem Kerntemperatur-Thermometer verkabeln, darauf achten, das der Fühler in der Mitte vom Fleisch platziert wird.

3. Auf einen Rost legen und im vorgeheizten Backofen zirka 2-2,5 Stunden garen, bis die Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist.

4. Steak vom Ofen nehmen, und auf dem Grill bei 300 °C Hitze direkt rundum kurz scharf grillen. Darauf achten, das ein markantes Grillmuster erzeugt wird. Schließlich isst das Auge ja mit.

5. Das Tomahawk Steak auf einer Platte servieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben aufschneiden.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle

Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Zum Tomahawk Steak vom Grill Ofenkartoffeln oder Folienkartoffeln und einen knackigen Salat servieren.