

Presse-Information

Text 4466 - Ratgeber Steak grillen vom 16.03.11
2 Seite(n), 503 Wörter, 2754 Zeichen
für Presse

LANDMANN-Ratgeber

Die Kür: Steaks grillen

Wegweiser zum perfekten Genuss

Nichts hört sich so einfach an wie ein Steak zu grillen: Einfach rauf auf den heißen Grill und fertig. Ganz so simpel ist es nicht, aber auch ohne den Titel eines Meisterkochs lässt sich Fleisch in höchster Perfektion über Glut zubereiten. Dazu gehören ein bisschen Übung und ein paar gute Tipps.

Ein Steak, saftig und herzhaft – das ist immer noch die Krönung einer gemütlichen Grillrunde. Doch wer kennt das nicht: Die Oberfläche ist verbrannt, im Inneren das Fleisch aber noch nicht mal medium, sondern schon nach wenige Millimetern nur blutig. Zwar gehört die Zubereitung eines richtig guten Steaks schon zur Kür, aber es geht durchaus ohne Meistertitel. Geduld, Übung und ein paar simple Tipps führen schnell zu überzeugenden Ergebnissen.

Das fängt schon mit der Glut an. Holzkohle ist zwar schneller angezündet, verliert aber schnell die Temperatur. Briketts brauchen viel länger bis sie richtig glühen, dann aber hält die Hitze. Wer beide Effekte kombinieren will, mischt Holzkohle und Holzkohlebriketts. Bewährt hat sich fürs Entfachen der Anzündkamin.

Ein bisschen Zeit gehört zum wahren Grillgenuss. Erst wenn die Kohle eine dünne, weiße Ascheschicht hat, sollte es richtig losgehen. Die Temperatur ist ganz schnell geprüft. Hand in Höhe des Rosts über den Grill halten und 21, 22, 23 zählen. Wer vorher wegziehen muss, weiß sofort: zu heiß. Wer es länger aushält, muss noch warten, Kohle nachlegen oder den Grillrost tiefer hängen.

Landmann® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3-5,
D-27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel +49 - 47 91 - 30 8 – 0
Fax +49 - 47 91 - 30 8 - 35/36
E-mail: ohz@landmann.de
www.landmann.de



Kontakt: BfC – Das Redaktionsbüro GmbH
POB 4155 – D-53776 Hennef
Tel.: +49-2248-9147-33
Fax: +49-2248-9147-51
E-mail: eck@bfconline.de

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über zwei Belegexemplare.

Seite 1
4466 - Ratgeber Steak grillen
16.03.11

Presse-Information

Text 4466 - Ratgeber Steak grillen vom 16.03.11
2 Seite(n), 503 Wörter, 2754 Zeichen
für Presse

Weiter geht es mit dem Fleisch. Die Steaks gehören zwei Stunden vorher raus dem Kühlschrank. Wenn sie zu kalt sind, verbrennen sie außen und sind innen noch gar nicht gar. Bevor sie auf den Rost kommen, wird der mit ein wenig Speiseöl eingepinselt. Dann klebt das Fleisch nicht an dem Rost, außerdem lässt er sich besser sauber machen.

Wenn ordentlich Hitze da ist, werden die Steaks aufgelegt und bleiben auch erst mal dort, damit die Poren sich schließen können. Anschließend kann das Grillgut in kühlere Zonen gezogen, aber bitte noch nicht gewendet werden. Erst heißt es abzuwarten, bis blutrote Tröpfchen an der Seite oder oben austreten. Dann wird gewendet und genau so lange auf der anderen Seite gegrillt. Im Ganzen dauert das bei 2,5 Zentimeter dicken Stücken zehn bis zwölf Minuten, bei vier Zentimeter dürfen es 14 bis 16 Minuten sein. Zum Wenden eignen sich Zange oder Grillschere, mit einer Gabel werden Löcher ins Fleisch gestochen, durch die Saft austritt.

Nun ist das Fleisch „medium“ und kann heruntergenommen werden. Übrigens: Erst jetzt wird gewürzt. Auf keinen Fall vorher salzen, dadurch wird das leckere Stück nur trocken. Besonders wichtig: Niemals mit Bier ablöschen. Der gute Gerstensaft ist verloren, löscht höchstens die Glut und wirbelt Asche auf, die am Steak kleben bleibt. Wer den Biergeschmack haben möchte, legt das Grillgut lieber über Nacht in eine Biermarinade ein. Und außerdem: Direkt konsumiert passen Pils oder Kölsch sowieso viel besser zur Krönung des Grillabends.

Weitere Informationen zum Thema gibt es bei Landmann in 27711 Osterholz-Scharmbeck. =LANDMANN/BfC=

Für die Redaktion:

Diesen Text und Bildvorschläge finden Sie zum Download im Internet unter <http://www.waschzettel.de/page.cgi?ID=31105>

Landmann® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3-5,
D-27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel +49 - 47 91 - 30 8 – 0
Fax +49 - 47 91 - 30 8 - 35/36
E-mail: ohz@landmann.de
www.landmann.de



Kontakt: BfC – Das Redaktionsbüro GmbH
POB 4155 – D-53776 Hennef
Tel.: +49-2248-9147-33
Fax: +49-2248-9147-51
E-mail: eck@bfconline.de

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über zwei Belegexemplare.

Seite 2
4466 - Ratgeber Steak grillen
16.03.11