

[DENVER CUT]

Ein relativ unbekanntes Teilstück vom Rind in Europa, aber sehr lecker. Der Denver Cut sitzt direkt unter dem Schulterblattknochen und wird deshalb wenig beansprucht. Das intramuskuläre Fett ist mit bloßem Auge sehr gut zu erkennen und eignet sich hervorragend als Steak.

Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 800-1000 g Denver Cut
- ✦ Salz und Pfeffer
- ✦ Würzbutter

Zubereitung

- 1_ Entweder du schneidest dir 4 Steaks aus dem Stück oder du grillst das ganze Stück und schneidest danach schein. Bei der Zubereitung im Ganzen, dauert das Nachziehen ca. 30min.
- 2_ Bereite den Grill für direkte Hitze auf 250 °C vor.
- 3_ Grille die Steaks oder das ganze Stück auf beiden Seiten scharf an und lass die Steaks im indirekten Bereich auf die gewünschte Kerntemperatur von 52-54 °C ziehen.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10-30 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

Getränkeempfehlung:

Rotwein - Blauburgunder

WÜRZIG · LECKER · LOBBER
MiG
Holiday
GRILLMIX

Holiday Radio
JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR

© MiG OHG - www.MiG.bz