

[TERES MAJOR]

Das Teres Major Steak oder auch Metzgerstück genannt, ist ein spezieller Muskel in der Schulter des Rindes. Es hat die ideale Größe für eine Person als Hauptspeise oder für zwei Personen zweiter Gang. Der Muskel wird beim Rind sehr wenig beansprucht und deshalb ist das Steak ähnlich zart wie das Filet – vielleicht haben es sich deshalb die Metzger zur Seite gelegt.



Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 2-4 Teres Major
- ✦ Salz und Pfeffer
- ✦ Würzbutter

Zubereitung direkte Methode:

- 1_ Bereite den Grill für direkte Hitze auf 250 °C vor.
- 2_ Grille die Steaks auf beiden Seiten scharf an und lass die Steaks im indirekten Bereich auf die gewünschte Kerntemperatur von 54 °C ziehen.

Zubereitung indirekte Methode:

- 1_ Bereite den Grill für indirekte Hitze auf 160 °C vor.
- 2_ Binde die Steaks mit Bindfaden zu einer gleichmäßigen Form eines Rindsteaks.
- 3_ Lege die Steaks in die indirekte Zone des Grills und schließe den Deckel.
- 4_ Ziehe die Steaks auf die gewünschte Kerntemperatur von 54 °C.

Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10-30 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt / indirekt

Getränkeempfehlung:

Kräftigen Rotwein -
Blauburgunder

A promotional banner for MiG Holiday Grillmix. On the left is a circular logo with the text 'WÜRZIG LECKER LÖSNER' at the top, 'MiG' in the center, and 'Holiday GRILLMIX' at the bottom. To the right of the logo, the text 'Radio Holiday' is written in a stylized font. Below this, the text 'JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG UM 11 UHR' is displayed in large, bold, black letters. At the bottom center, there is a small red arrow pointing right and the text '© MiG OHG - www.MiG.bz'.