

[STEAK CAVEMANSTYLE]

Grillen mit Gas, Kohle oder Elektro ist eine häufige Frage. Wir sagen: Warum nicht AUF Kohle grillen. Ja, direkt auf den glühenden Kohlen – so wie in die Höhlenmenschen.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 800g Skirt Steak (Kronfleisch oder Saumfleisch genannt)
- ✦ Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1_ Bereite die Kohlen im Anzündkamin vor. Hier eignet sich am besten die klassische Holzkohle, keine Briketts.
- 2_ Gib die Kohlen in den Grill und mache ein große Fläche.
- 3_ Leg das Fleisch direkt auf dieses Bett aus glühenden Kohlen.
- 4_ Probire nach 2-3 Minuten, ob du das Fleisch anheben kannst und keine Kohle mehr hängen bleibt und sich eine schöne braune Kruste gebildet hat. Wende das Fleisch und mache auf der andern Seite das gleiche.
- 5_ Wenn du das Fleisch vom Grill nimmst, entferne die paar wenigen Reste an Kohle und lass mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

direkt



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz