

AUF DEM GASGRILL

Was brauchst du:

- ✓ Gasgrill (min. 2 besser 3 Flammen)
- ✓ Guss oder Edelstahlrost
- ✓ Kerntemperaturmesser
- ✓ Etwas Zeit und achte darauf, dass du das Fleisch zeitig aus der Kühlung holst und abgedeckt auf Zimmertemperatur bringst



Wie bereits unter dem Kapitel IN DER PFANNE und unter VORWÄRTS ODER RÜCKWÄRTS GAREN angesprochen, kann auf einem Gasgrill ebenso das Vorwärts wie auch Rückwärtsgrillen eingesetzt werden. Einen wichtigen Stellenwert aber nimmt ein, dass ihr die Temperatur am Grill gut regulieren könnt. Super wäre es natürlich, wenn ein Thermometer am Deckel vorhanden ist. Bei den meisten Gasgrills heutzutage ist das mittlerweile Standard.

Auch beim Grillen gilt, bringe das Fleisch erst auf Zimmertemperatur. Niemals aus der Kühlung ab auf den Grill. Ist euer Cut also akklimatisiert und je nach Geschmack auch vorgesalzen, dann ab auf den heißen Gussrost. Das Fleisch sollte jetzt eure heißeste Hitze spüren (direkt auf Flamme grillen) die ihr geben könnt, damit sich die Fasern schön schließen können und sich die Röstaromen mit

dem Branding ausbilden. 2-4 Minuten auf jeder Seite. Schön kommt es, wenn ihr das Fleisch nach ca. 60- 90 sek. etwas rotiert. Dadurch bekommt es das typisch Kreuzmuster.

Anschließend nehmt ihr das Fleisch kurz vom Grill und reduziert die Temperatur auf ca. 110°C. Es gilt wieder mit möglichst niedriger Temperatur auf eure Garstufe ranzutasten (indirekt von Flamme grillen). Kerntemperaturmesser in den Mittelpunkt (merke, nicht an den Knochen) stechen und Fleisch wieder auf den Grill. Deckel zu, ab und an wenden und warten bis eure Kerntemperatur erreicht ist. Evtl. einen kleinen Ticken vorher vom Grill nehmen, da der Kern während der Ruhephase noch etwas nachzieht.

Fehlt nur noch eins, mit scharfem Messer aufschneiden, nach belieben würzen und auf einem schönen Holzbrett servieren.