

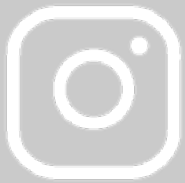
DAS PERFEKTE STEAK VOM HOLZKOHLEGRILL



BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE UND SOCIAL MEDIA KANÄLE FÜR DIE BESTEN KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER!

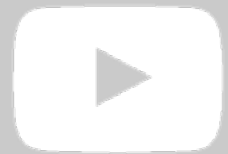
rub & smoke



RUBANDSMOKE



WEBSITE



RUB & SMOKE

DU HAST LUST MAL LIVE MIT MIR GEMEINSAM ZU GRILLEN?
DANN SCHAU DIR GERNE UNSERE GRILLSEMINARE AN UND
RESERVIERE HIER EINEN TERMIN FÜR DICH BEI GRILL & CO!



HALLO BARBECUE FREUND*IN

DANKE FÜR DAS HERUNTERLADEN DER PDF MIT DER ZUSAMMENFASSUNG DER 5 SCHRITTE ZUM ENDSTUFE STEAK VOM HOLZKOHLEGRILL.

MIT DIESER SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG ALS ROTEN FADEN WIRST DU JEDES MAL EIN PERFEKTES STEAK AUF DEN TELLER ZAUBERN.

AUSSERDEM HABE ICH DIR ANS ENDE NOCH EINIGE WICHTIGE TIPPS ZUM THEMA FLEISCHAUSWAHL UND AUCH EINE KOMPLETTE ÜBERSICHT ALLER GARZUSTÄNDE VON RARE BIS WELL DONE GEPACKT.

ZUDEM FINDEST DU HIER ANTWORTEN AUF DIE AM HÄUFIGSTEN GESTELLTEN FRAGEN.

VIEL SPASS BEIM GRILLEN UND LASS ES DIR SCHMECKEN!

FLEISCH + TEMPERATUR

DAS ENTRECOTE AM KNOCHEN WIRD IN DEN USA AUCH RIBEYE BONE IN GENANNT.

DU KANNST MIT DER HEUTE GEZEIGTEN METHODE AUCH EIN RIBEYE OHNE KNOCHEN ODER ANDERE STEAKS DEINER WAHL AUF DEINEM GRILL ZUBEREITEN.

ACHTE ABER AUF JEDEN FALL AUF DIE QUALITÄT DEINES AUSGANGSPRODUKTS.

WORAN DU GUTES FLEISCH ERKENNST?

DU FINDEST DIE WICHTIGSTEN TIPPS AM ENDE DIESER PDF.

WIE DICK SOLLTE DAS STEAK SEIN?

CA 2 FINGER BREIT, ALSO 3,5 BIS 4 CM
ALLES UNTER 3 CM IST CARPACCIO

NIMM DAS FLEISCH EINE STUNDE BEVOR ES AUF DEN GRILL KOMMT AUS DEM KÜHLSCHRANK UND LASS ES BEI ZIMMERTEMPERATUR LIEGEN. DABEI KANN DER KERN SCHON MAL AUFWÄRMEN, DASS IST WICHTIG DAMIT DAS STEAK, NACHDEM DIE RÖSTAROMEN ERZEUGT WURDEN, AUCH EINEN GLEICHMÄSSIGEN GARZUSTAND ERREICHT.

NIE DIREKT VOM KÜHLSCHRANK AUF DEN GRILL!





VORHEIZEN + SETUP

EIN SEHR WICHTIGER PUNKT FÜR DEIN SPÄTERES ERGEBNIS IST DAS EINRICHTEN DEINES HOLZKOHLEGRILLS, DEIN SETUP

DIE METHODE DIE HIER AM BESTEN FUNKTIONIERT IST DAS BULLSEYE.

ANLEITUNG

DU NIMMST DEINEN ZU DREIVIERTEL MIT HOLZKOHLE BRIKETTEN GEFÜLLTEN UND FERTIG DURCHGEGLÜHTEN ANZÜNDKAMIN UND SCHÜTTEST DIE KOHLE AUF DEINEN ROST.

VERTEILE JETZT DIE KOHLE IN DER MITTE, DU BAUST EINEN RUNDEN HAUFEN MIT KOHLE AUF DEM SPÄTER DEINE STEAKS GEGRILLT WERDEN.

SOLLTEST DU KOHLEKÖRBE BESITZEN STELLST DU SIE EINFACH IN DEN GRILL UND VERTEILST DIE KOHLE GLEICHMÄSSIG IN DEN KÖRBE. DAS HAT DEN VORTEIL, DASS DIE BRIKETTEN LÄNGER HEISS BLEIBEN DA SIE DICHT BEIEINANDER LIEGEN UND DADURCH WENIGER ENERGIE VERBRAUCHEN, UND DU SIE AUCH BEI BEDARF GANZ SCHNELL IM GRILL UMVERTEILEN KANNST.

WENN DU WEITERE INFORMATIONEN Z.B. ZUM ANZÜNDKAMIN, DER RICHTIGEN KOHLE, DEN VERSCHIEDENEN SETUPS UND DEM RICHTIGEN UMGANG MIT DEINEM KUGELGRILL BENÖTIGST SCHAU DIR BITTE MEIN VIDEO SO GEHT KUGELGRILLEN AN:
<https://youtu.be/GJeW8diMrR8>



LEGE JETZT DEN EDELSTAHLROST AUF. ICH ERZEUGE MEINE GRILLMUSTER, DIE SOGENANNTE BRANDINGS, AM LIEBSTEN MIT GUSSROSTEN DA DIESE KONZENTRIERT HITZE AUFNEHMEN UND DIESE AUCH DIREKT AN DEIN STEAK WIEDER ABGEBEN.

NATÜRLICH FUNKTIONIERT DAS GANZE AUCH AUF EINEM KLASSISCHEN EDELSTAHLROST. DEIN BRANDING WIRD ABER NICHT SO INTENSIV.

DER GESAMTE GRILL UND AUCH DER ROST BRAUCHEN IMMER ZEIT ZUM VORHEIZEN. **LEGE DEIN STEAK NIE DIREKT AUF DEN ROST !**

SCHLIESSE ALSO DEN DECKEL UND ACHE DARAUF, DASS DIE UNTEREN UND OBEREN LÜFTUNGSSCHLITZE VOLL GEÖFFNET SIND. DAS SORGT DAFÜR, DASS DURCH DEN KAMINZUGEFFEKT DIE KOHLEN SEHR HEISS WERDEN.

JETZT GIBST DU DEINEM KUGELGRILL FÜR 15 MINUTEN ZEIT HEISS ZU WERDEN.

STEAK RICHTIG SALZEN

EINE FRAGE AN DER SICH DIE GEISTER SCHEIDEN UND DIE IMMER WIEDER ZU HEFTIGEN DISKUSSIONEN FÜHRT.

WIR SALZEN UNSER STEAK CA 20 BIS 30 MINUTEN BEVOR ES AUF DEN GRILL KOMMT MIT GROBEM MEERSALZ.

EINIGE WOLLEN DAS FLEISCH VORWEG NICHT SALZEN, WEIL SIE EINEN FLÜSSIGKEITSVERLUST BEFÜRCHTEN. EIN FLÜSSIGKEITSVERLUST IST ABER WENN NUR VORÜBERGEHEND.

WICHTIG

SALZ TROCKNET DAS FLEISCH NICHT AUS. GANZ EGAL VON WIE VIELEN STERNEKÖCHEN DAS IM FERNSEHEN NOCH ERZÄHLT WIRD, ES WIRD DADURCH NICHT WAHRER.

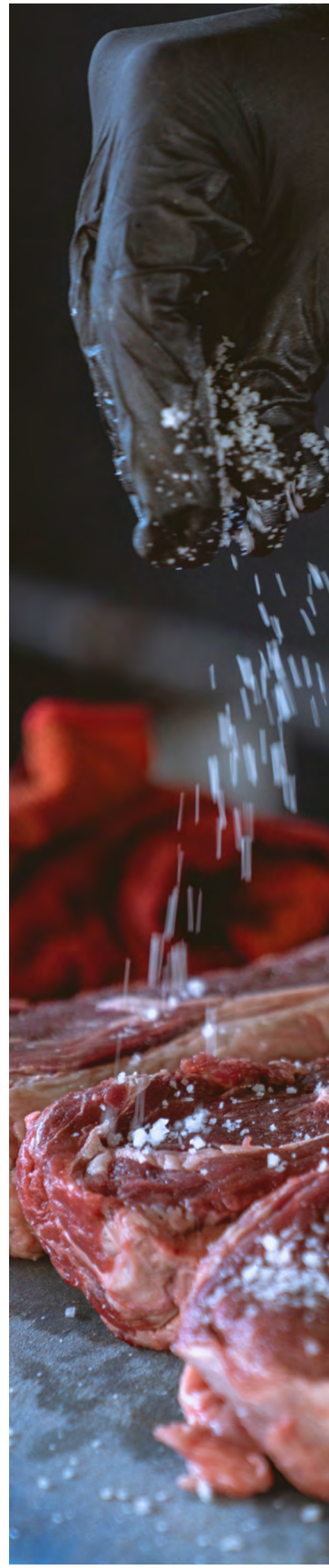
SO IST ES AUCH MIT DEM MYTHOS, DASS SICH BEIM FLEISCH DURCH DAS SCHARFE ANBRATEN ODER GRILLEN DIE POREN SCHLIESSEN.

DAS SALZ VERÄNDERT DIE CHEMISCHE STRUKTUR DES FLEISCHES. KURZFRISTIG FÜHRT DAS TATSÄCHLICH DAZU, DASS FLÜSSIGKEIT AUSTRITT, DIESE WIRD ABER ZUM GROSSTEIL KURZ DARAUFG WIEDER AUFGENOMMEN.

AUSSERDEM IST GESALZENES FLEISCH BESSER IN DER LAGE, FLÜSSIGKEIT ZU SPEICHERN, WENN ES ERHITZT WIRD. VORGESALZENES FLEISCH ÜBERGART DAHER NICHT SO LEICHT UND TROCKNET WENIGER AUS.

DAS SALZ WIRD WÄHREND DEM GRILL PROZESS MIT DER ÄUSSEREN SCHICHT VERBUNDEN. DIE ENTSTEHENDE KRUSTE NIMMT DEN SALZGESCHMACK AN UND WIRD DADURCH PERFEKT.

NACH DEM GRILLEN SALZEN IST KEIN FEHLER. DU SOLLTEST DIR NUR IM KLAREN SEIN, DASS DAS FLEISCH DAS SALZ HINTERHER NICHT MEHR ANNIMMT. DU HAST ALSO EIGENTLICH NUR FLEISCH MIT SALZ.



DAS BRANDING

DER GRILL IST NACH 15 MINUTEN VORGEHEIZT UND AUCH DER ROST HAT DIE RICHTIGE TEMPERATUR ERREICHT. DEINE DECKELTEMPERATUR SOLLTE JETZT BEI MINDESTENS 270 GRAD SEIN.

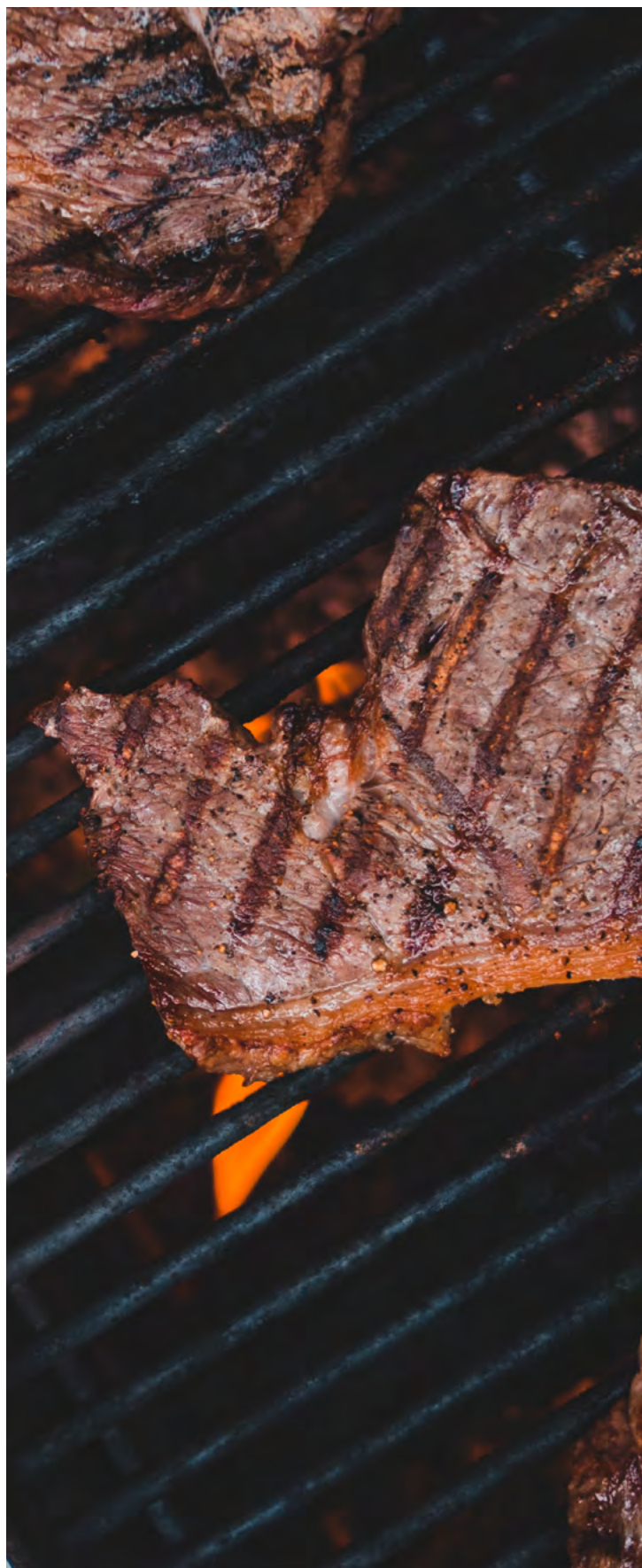
REINIGE JETZT DEN ROST MIT EINER EDELSTAHLBÜRSTE UND ÖLE IHN WIEDER MIT UNSERER BEWÄHRTEN METHODE EIN. DAZU LEGST DU EINFACH EINE HALBE GEMÜSEZWIEBEL IN RAPSÖL, SPIESST DIE ZWIEBEL DANN MIT EINER FLEISCHGABEL AUF, UND FÄHRST DAMIT ÜBER DEINEN ROST. DIE ZWIEBEL GIBT DAS ÖL GLEICHMÄSSIG AN DEINEN ROST AB UND ER WIRD DAMIT AUCH GLEICHZEITIG GEPFLEGT UND ROSTET NICHT SO SCHNELL.

WAS KANN MAN TUN, DAMIT SPEZIELL MAGERE FLEISCHSTÜCKE NICHT AM ROST KLEBEN BLEIBEN?

AUCH WENN DEIN GRILLROST HEISS GENUG IST UND DU IM GRUNDE ALLES RICHTIG GEMACHT HAST KANN DIES TROTZDEM PASSIEREN. UM DAS ZU VERHINDERN, ÖLEN WIR NICHT NUR DEN ROST SONDERN AUCH DAS FLEISCH MIT EINEM HOCH ERHITZBAREN ÖL Z.B. EINEM RAPSÖL KURZ VOR DEM AUFLEGEN EIN. DAS JETZT VORHANDENE FETT AUF ROST UND FLEISCH WIRD AUF JEDEN FALL EIN ANKLEBEN VERHINDERN.

UNSER STEAK HAT ABER GENUG FETT AUCH AN DER OBERFLÄCHE, SO DASS HIER EIN ZUSÄTZLICHES EINÖLEN NICHT NOTWENDIG IST.

LEG ES JETZT AUF DEN HEISSEN GRILLROST AUF UND SCHLIESSE DEN DECKEL.





BEI EINEM STARK MARMORIERTEM STEAK WIE UNSEREM RIBEYE KANN ES NACH DEM AUFLEGEN TROTZ GESCHLOSSENEM DECKEL SEHR SCHNELL ANFANGEN ZU BRENNEN.

UM DIE FLAMMENBILDUNG ZU VERMEIDEN, SCHLIESST DU WÄHREND DES GRILLENS DIE OBEREN LÜFTUNGSSCHLITZE DEINES KUGELGRILLS KOMPLETT.

JETZT ZIEHT DER KUGELGRILL KEINEN SAUERSTOFF MEHR IN DIE KUGEL UND DAS DURCH HERUNTER TROPFENDES FETT ENTSTEHENDE FEUER ERSTICKT.

DU KANNST DAS STEAK OHNE DEN DECKEL ZU ÖFFNEN 2 ½ MINUTEN AUF DEM ROST LIEGEN LASSEN UND DEIN BRANDING ERZEUGEN. MIT DEN GESCHLOSSENEN LÜFTUNGSSCHLITZEN WIRD NICHTS PASSIEREN UND DAS STEAK WIRD AUF KEINEN FALL VERBRENNEN.

NACH 2 1/2 MINUTEN ÖFFNEST DU DEN DECKEL UM DAS STEAK ZU WENDEN. DU KANNST JETZT DEUTLICH SEHEN WIE SICH FLAMMEN BILDEN SOBALD DER SAUERSTOFF HINZUKOMMT.

DAS STEAK LÖST SICH JETZT LEICHT VOM ROST UND WIRD NUR EINMAL GEWENDET UND WIEDER AUF DEN ROST GELEGT.

JETZT DEN DECKEL WIEDER SCHLIESSEN UND DEM STEAK AUF DER ZWEITEN SEITE WIEDER FÜR 2 1/2 MINUTEN SEINE RÖSTAROMEN GEBEN. DIE LÜFTUNGSSCHLITZE AM DECKEL BLEIBEN WEITER ZU.

WIE IHR SCHON GEMERKT HABT, MARKIERT DIESER GUSSROST DAS RAUTENMUSTER SCHON AUTOMATISCH IN DAS STEAK. WIE IHR DIESES MUSTER AUF EINEM KLASSISCHEN ROST MIT DER SOGENANTEN 10 AND TWO METHODE ERZEUGEN KÖNNT, SEHT IHR IN DEM VIDEO DAS PERFEKTE STEAK VOM GASGRILL

NACH 2 ½ MINUTEN MUSST DU DAS STEAK VON DER DIREKTEN HITZE NEHMEN UND AUF DEN ÄUSSEREN RING IM INDIREKTEN BEREICH PLATZIEREN.

INDIREKTES GRILLEN

DAS STEAK IST IN DER MITTE NOCH ROH. DESHALB WIRD ES IM INDIREKTEN BEREICH WIE IN EINEM BACKOFEN NOCH AUF DIE GEWÜNSCHTE KERNTemperatur GEBRACHT.

DIE TEMPERATUR BEIM INDIREKTEN GRILLEN SOLLTE DEUTLICH NIEDRIGER SEIN ALS BEIM ANGRILLEN DAMIT LANGSAM DIE GEWÜNSCHTE KERNTemperatur ERREICHT WIRD.

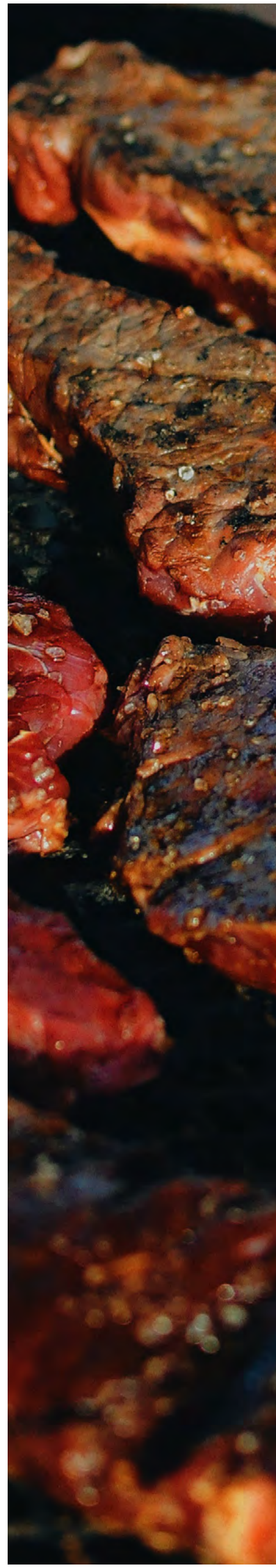
NIMM EINEN KOHLEKORB AUS DEM GRILL, MIT WENIGER KOHLE ENTSTEHT EINE NIEDRIGERE UMLUFTTEMPERATUR. DIE LÜFTUNGSSCHLITZE OBEN BLEIBEN $\frac{1}{4}$ OFFEN, DAMIT GLEICHMÄSSIG SAUERSTOFF AN DIE KOHLEN KOMMT UND EINE STABIL NIEDRIGE HITZE GEHALTEN WIRD.

JETZT LEGST DU DAS RIBEYE BONE IN MIT DER KNOCHENSEITE ZUR KOHLE, UM DAS FLEISCH EIN WENIG VOR DER HITZE VOM BULLSEYE ZU SCHÜTZEN, UND SCHLIESST DEN DECKEL WIEDER.

DIE DECKELTEMPERATUR SOLLTE SICH JETZT BEI 100 BIS 130 GRAD EINREGELN.

DAS STEAK WIRD JETZT BEI DIESEM SETUP CA. EINE $\frac{1}{4}$ STUNDE BRAUCHEN BIS DER PERFEKTE GARZUSTAND, DAS WÄRE BEI DIESEM STEAK **MEDIUM RARE** ALSO CA 52 BIS 54 GRAD, ERREICHT IST.

PRÜFE DIE TEMPERATUR MIT EINEM KERNTemperaturFÜHLER.



WAS TUN WENN MAN GERADE KEINEN KERNTEMPATURFÜHLER HAT?

DIE BESTE METHODE IST DER SOGENANNTTE **FINGERDRUCKTEST** :

DRÜCKE MIT ENTSPANNTER HAND AUF DEINEN DAUMENBALLEN:

DAS FÜHLT SICH IM VERGLEICH AN WIE EIN ROHES STÜCK FLEISCH

BERÜHREN SICH DAUMEN UND ZEIGEFINGER WIRD DER BALLEN ETWAS HÄRTER UND DAS ENTSpricht EINEM **RARE** GEBRATENEN STEAK. ACHE DARAUF DASS SICH DIE FINGER WIRKLICH NUR LEICHT BERÜHREN.

WENN SICH JETZT DAUMEN , ZEIGE UND MITTELFINGER BERÜHREN WIRD DER DAUMENBALLEN ETWA EBENSO FEST WIE EIN **MEDIUM RARE** GEBRATENES STEAK.

FÜHRST DU DAUMEN UND RINGFINGER LEICHT ZUSAMMEN FÜHLT SICH DAS AN WIE EIN **MEDIUM** STEAK.

GENETISCH BEDINGT KÖNNEN SICH BEI MIR DAUMEN UND KLEINER FINGER NICHT BERÜHREN UND DAS IST AUCH GUT SO, DA ICH PERSÖNLICH NÄMLICH GAR NICHT WISSEN WILL WIE SICH EIN DURCHGEGARTES WELL DONE STEAK ANFÜHLEN WÜRD.

NACH CA 15 MINUTEN INDIREKTER HITZE HAT DAS STEAK EINE KERNTEMPATUR VON 52 GRAD ERREICHT.

DU KANNST ES JETZT VOM GRILL NEHMEN UND ES AUF DEM SCHNEIDEBRETT NOCH CA **4 MINUTEN RUHEN LASSEN**, DAMIT SICH DIE FLEISCHSÄFTE GLEICHMÄSSIG VERTEILEN UND DER FLEISCHSAFT SICH EIN WENIG VERDICKEN KANN.

DAS IST WICHTIG, DASS BEIM ANSCHNEIDEN DER FLEISCHSAFT IM FLEISCH BLEIBT, UND NICHT SPÄTER AUF DEM SCHNEIDEBRETT ODER DEINEM TELLER SCHWIMMT.



ROH



RARE



MEDIUM RARE



MEDIUM



WELL DONE

AN DER STELLE HAB ICH VON EUCH SEHR OFT DEN HINWEIS BEKOMMEN DASS EUER STEAK MANCHMAL NACH DEM RUHEN LASSEN SCHON KALT IST UND DIE FRAGE WAS MAN DAGEGEN TUN KANN ?

ES WIRD HIER OFT EMPFOHLEN DAS FLEISCH IN ALUFOLIE ZU PACKEN DAMIT ES WARM BLEIBT. MACH DAS BITTE NICHT, DA DURCH DEN DANN ENTSTEHENDEN DAMPF DEINE SCHÖNE KRUSTE WIEDER AUFWEICHT UND DU SIE DADURCH KAPUTT MACHST.

STATTDESSEN EMPFEHLE ICH DIR FOLGENDES: DEIN STEAK IST JA NICHT KALT, DA BEIM RUHEN LASSEN DIE KERNTemperatur EHER NOCH STEIGT, UND DER KERN AUF JEDEN FALL EINE TEMPERATUR VON 52 GRAD HAT.



ES WIRKT ABER SO, DA DIE HITZE SICH IMMER VON AUSSEN NACH INNEN IM STEAK VERTEILT, SO DASS DIE KRUSTE SICH BEIM RUHEN LASSEN AUF JEDEN FALL ABKÜHLT.

DESHALB EMPFEHLE ICH DIR **EINFACH NACH DEM RUHEN LASSEN DIE KRUSTE NOCHMAL 30 SEKUNDEN PRO SEITE AUF DEM ROST AUFZUFRISCHEN, WAS DAS STEAK AUF JEDEN FALL VOM MUNDGEFÜHL WIEDER HEISSER MACHT.**

KEINE SORGE: ES GART DADURCH NICHT WEITER UND DU KANNST ES DANACH SOFORT ANSCHNEIDEN ODER SERVIEREN WAS ICH JETZT AUCH TUN WERDE.



VIEL SPASS

ICH VERSPRECHE DIR SO EIN RIBEYE VOM GRILL IST WIRKLICH DER KNALLER. ZART UND SAFTIG SO WIE ES SEIN MUSS.

ES IST JETZT ZEIT FÜR DICH DAS AM GRILL NACHZUMACHEN.

ICH FREU MICH WIEDER VON DIR ZU HÖREN, WIE ES GEKLAPPT HAT.

WIR SEHEN UNS WIEDER AM GRILL

EVERFRANK VON RUBANDSMOKE



ANHANG



WAS EIN GUTES STEAK AUSMACHT

ICH HABE IM VIDEO EIN RIBEYE-STEAK EMPFOHLEN. DIESES FLEISCH WIRD AUCH ALS "ENTRECOTE" BEZEICHNET. ES HAT GENÜGEN FETT UND BLEIBT DADURCH BEIM GRILLEN SCHÖN SAFTIG. AUCH GEIGNET WÄRE ZUM BEISPIEL EIN ROASTBEEF AUS DEM RINDERRÜCKEN ODER EINE RINDERHÜFTE IN STEAKS GESCHNITTEN. EGAL FÜR WAS IHR EUCH ENTSCHIEDET ACHTET AUF FOLGENDE PUNKTE UM GESCHMACKLICH PERFEKTE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN UND REDET DARÜBER AUCH MIT EUREM METZGER:

1. DIE GENETIK DER RINDERRASSE

DIE GENETIK IST DIE BASIS UND DAMIT DIE WICHTIGSTE VORAUSSETZUNG. SIE BESTIMMT, OB DAS TIER ZUM FLEISCHVERZEHR BESSER GEEIGNET IST ALS ANDERE TIERE ODER NICHT. MAN UNTERSCHIEDET DABEI RINDER IN FLEISCHRASSEN, ZWEINUTZUNGSRASSEN UND IN MILCHRASSEN.

DASS BEI EINER FÜR DIE MILCHPRODUKTION GEZÜCHTETEN RASSE ANDERE KRITERIEN BEI DER GENETIK FAVORISIERT WURDEN ALS BEI RINDERN, DIE ZUM FLEISCHVERZEHR GEZÜCHTET WURDEN IST EINLEUCHTEND. DIE GENETIK BESTIMMT DEN ANTEIL UND DIE GRÖSSE DER MUSKELN IM TIER UND DIE MARMORIERUNG.

2. DIE FÜTTERUNG

GENERELL GILT BEI DER FÜTTERUNG INPUT IST GLEICH OUTPUT. WAS DAS TIER FRISST, SCHMECKEN WIR NACHHER IM FLEISCH HERAUS. DIE FÜTTERUNG SOLLTE NATÜRLICH UND ARTGERECHT SEIN. FLEISCH VON RINDERN DIE NUR INTENSIVMAST BEKOMMEN BEI EINGESCHRÄNKTER BEWEGUNGSFREIHEIT IST DABEI NICHT ZU EMPFEHLEN. ICH EMPFEHLE DEN GESCHMACK VON RINDERN MIT REINER GRASFÜTTERUNG.

3. DAS SCHLACHTALTER UND DER SCHLACHTPROZESS

DAS RIND SOLLTE MINDESTENS 2 JAHRE ALT SEIN, DA GRUNDSÄTZLICH TIERE, DIE ZU JUNG GESCHLACHTET WERDEN, NICHT DAS GENUSSERLEBNIS BIETEN KÖNNEN WIE TIERE, DIE AUSGEWACHSEN UND ÄLTER SIND. DABEI HABEN DIE RINDER AUCH GENÜGEND ZEIT, IHRE MARMORIERUNG IM MUSKELFLEISCH AUSZUBILDEN. BEIM SCHLACHTPROZESS SPIELT ES EINE GROSSE ROLLE, DASS DIE RINDER VOR DER SCHLACHTUNG KEINEM STRESS AUSGESETZT WERDEN DURCH BSPW. LANGE TRANSPORTWEGE.

4. DIE REIFUNG

DIE REIFUNG BEWIRKT IN ERSTER LINIE, DASS DIE IM FLEISCH VORHANDENEN ENZYME DIE EIWEISSSTRUKTUREN AUFBRECHEN, WODURCH DAS FLEISCH ZART WIRD. EINE REIFUNG ÜBER 30 TAGE BRINGT DABEI DEM FLEISCH EINE OPTIMALE ZARTHEIT.

5. DIE GESCHICHTE

DIE GESCHICHTE UMFASST ALLE BISHER GENANNTEN PUNKTE, ABER IM BESONDEREN DEN ZÜCHTER ODER METZGER, ALSO DEN MENSCHEN DER SEIN HERZBLUT IN SEINE TIERE, IN SEIN FLEISCH LEGT.

WENN IHR MIT IHM ÜBER DIE GENANNT PRODUKTIONSKETTE REDET, WERDET IHR SCHNELL MERKEN WIEVIEL LIEBE UND QUALITÄTSANSPRUCH IN DEM ENDPRODUKT STECKT. TRAUT EUCH DIE GENANNTEN PUNKTE ANZUSPRECHEN. EIN GUTER METZGER WIRD AUFBLÜHEN

DIE SACHE MIT DEN POREN ?

FLEISCH HAT KEINE POREN SONDERN FASERN. DESHALB MÜSSEN SICH AUCH BEIM ANBRATEN KEINE "POREN SCHLIESSEN".

FLEISCH BESTEHT AUS MUSKELFASERN. DIE GROSSE HITZE AUF DEM GRILLROST BRAUCHEN WIR, UM MÖGLICHST VIELE CHEMISCHE REAKTIONEN AN DER FLEISCHOBERFLÄCHE ZU BEKOMMEN UND DADURCH EINE KRUSTE MIT EINEM INTENSIVEN GESCHMACK.

GARSTUFEN DES FLEISCHS UND IHRE TEMPERATUREN:



Raw



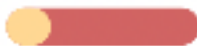
Medium

56-60 Grad



Rare

46-50 Grad



Medium Well

60-64 Grad



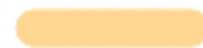
Medium Rare

51-55 Grad



Well Done

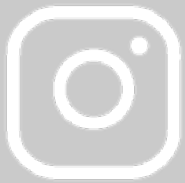
65-70 Grad



BIST DU AUF DER SUCHE NACH WEITEREN TIPPS UND TRICKS?

DANN FOLGE MIR UND BESUCHE MEINE WEBSITE UND SOCIAL MEDIA KANÄLE FÜR DIE BESTEN KOSTENLOSEN INHALTE AUF DEINEM WEG ZUM GRILLMEISTER!

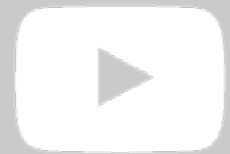
rub & smoke



RUBANDSMOKE



WEBSITE



RUB & SMOKE

DU HAST LUST MAL LIVE MIT MIR GEMEINSAM ZU GRILLEN?
DANN SCHAU DIR GERNE UNSERE GRILLSEMINARE AN UND
RESERVIERE HIER EINEN TERMIN FÜR DICH BEI GRILL & CO!