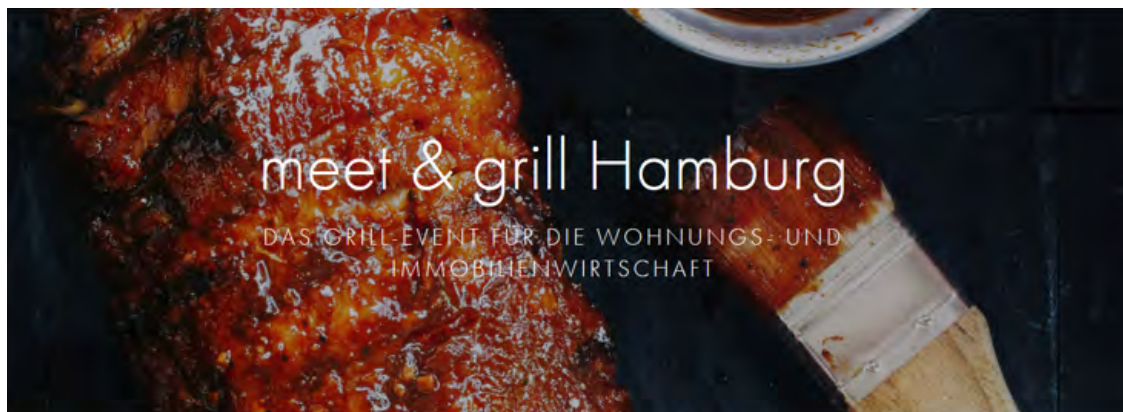


Baukonstruktionen / Bauelemente

Die Kunst des perfekten Steaks vom Grill, „gelernt“ bei „meet&grill“ dem Networking-Event für Wohnungs- und Immobilienwirtschaft. Schon dabei?

Jeder möchte es gerne grillen können: das perfekte Steak. Doch was muss man dafür beachten? Mehrere Faktoren spielen eine Rolle. Als allererstes ist natürlich schon beim Einkaufen die Qualität des Fleisches zu beachten. Wer nach dem Motto „Hauptsache günstig“ einkauft, wird wohl geschmacklich enttäuscht werden. Gerade hier lohnt es sich, ein wenig tiefer in die Tasche zu greifen, denn den Unterschied schmeckt man.



<http://www.pressecompany.de/meet-and-grill-hamburg>

Als besonders geeignet erweisen sich Rinderfilets, T-Bone-Steaks oder Rinderhüftsteaks. Wichtig ist, beim Metzger nach gut abgehangenem Fleisch zu fragen, damit dieses später dementsprechend zart wird. Dieses sollte wenn möglich zwischen drei und fünf Zentimeter Durchmesser haben, um es „rare“ oder „medium“ grillen zu können. Ist das nicht der Fall, wird das Fleisch viel zu schnell gar und bereits zäh, bis die Oberfläche des Fleisches schließlich mit Röstaromen versorgt ist. Nun kann das gute Stück in einer Marinade eingelegt werden: Einfach Öl, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter mischen, das Steak darin einlegen und ihm über Nacht im Kühlschrank Zeit geben, die Marinade aufzunehmen.

Gut abgehangenem Fleisch

Bevor das Fleisch auf den Grill kommt, sollte es mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen. Man sollte daher immer daran denken, es rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen. Das hat einen einfachen Grund: Gibt man dem Fleisch nicht genügend Zeit zum Temperieren, läuft man Gefahr, dass es später außen gar und gleichzeitig innen noch kalt ist. Hat man das Fleisch mariniert, muss die Marinade unbedingt abgetupft werden, da sie sonst auf dem Grill heruntertropft und Asche aufwirbelt.

Nun erst beginnt der eigentliche Grillvorgang. Die optimale Grillmethode für das perfekte Steak ist die des indirekten Grillens, beispielsweise mit einem Kugelgrill. Hierbei werden die Kohlen nur auf einer Seite platziert. Wenn sich auf den Kohlen eine weiße Ascheschicht gebildet hat, kann man das Fleisch auf den Grill geben und jede Seite circa zwei Minuten über den glühenden Kohlen grillen. Anschließend wird das Fleisch auf den Rost neben den Kohlen gelegt. Für die Garstufe „medium“ wird es bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten weitergegart.



Um den Garzustand zu überprüfen, sollte man keine Gabel verwenden, da sonst der Fleischsaft aus dem Einstich austritt und das Fleisch trocken wird. Trumpf ist hier die Grillzange. Um die Garstufe zu überprüfen, kann man einen ganz simplen Tipp anwenden: Entspricht der Druck auf dem Steak dem, wenn man sich aufs Kinn tippt, ist es „rare“, also innen noch roh. Dasselbe kann man mit der Nasenspitze machen für „medium“, also halb durchgebraten, und mit der Stirn für „well done“, also gut durch. Hat man den gewünschten Gargrad erreicht, bleibt nur noch, das Fleisch vom Grill zu nehmen und in Alufolie gewickelt etwa drei Minuten ruhen zu lassen, bevor man es servieren oder selbst genießen kann.

Alleine Grillen macht wenig Spaß? Dann kommen Sie zum „meet&grill“, dem einzigartigen Networking-Event für die Wohnungs- und Immobilienwirtschaft, bei dem regionale Branchenvertreter eingeladen sind, in legerer Atmosphäre Kontakte zu knüpfen, gemeinsam zu grillen und zu genießen.

Mehr dazu unter: www.pressecompany.de/events

LERNWERKSTATT

„ **HR** für die *Zukunft* der Arbeit „

AM 19. APRIL UND 31. MAI IN HAMBURG
MEHR ERFAHREN PER KLICK!

