

Großes Bavette vom Black Angus:

Das Steak ca. 20 - 30 min. Vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen.
In der zwischen Zeit schon mal den Grill auf max. Temperatur vorheizen.

Anschließend das Steak von allen Seiten gut Röstaromen geben (ca. 1 min. Pro Seite)
Ich mache es gern in der 22 Uhr, 2 Uhr Methode und das mache ich mit allen beiden Seiten im Wechsel (siehe Video).

Nach dem scharfen an Grillen lege ich das Steak in den Ablagerost und lasse es auf ca. 54°C
Kern ziehen. Natürlich müssen die Brenner bzw. Die Hitze stark Reduziert werden.

Zu guter letzt schneide ich das Steak in gegen gesetzt zur Faser an. Und streue mir etwas
Steakpfeffer und Meersalz darüber.

Guten Appetit!