

T-Bone-Steak

Zutaten für 2 Personen

600-700 g T-Bone-Steak

Speiseöl

Smoky-BBQ

Alufolie

Grill

Fertigstellen:

- Das Fleisch eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen
- Das Fleisch am Knochen etwas lösen damit es da besser garen kann
- Mit wenig Öl und dem Gewürz einreiben
- Auf dem heissen Grill je 1 Minute pro cm Dicke auf beiden Seiten grillieren
- Das Fleisch in Alufolie einpacken und am Rand des Grills bei wenig Hitze 5-10 Minuten ruhen lassen
- Vom Knochen lösen und tranchieren

Tipp:

- dazu passt Salat, Gemüse, Kräuterbutter, rassige Sauce, gebackene Kartoffeln, knuspriges Brot



Die verwendeten Gewürze:

Smoky-BBQ

Würze mit dezentem Raucharoma für Fleisch, Fisch, Grillkäse, Gemüse und vieles mehr