

# DAS PERFEKTE STEAK VOM ELEKTROGRILL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

---

2 Rindersteaks aus dem Rücken ca. 500 g schwer  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

- ❶ Grill auf höchster Stufe für direkte Hitze vorheizen.
- ❷ Überflüssiges Fett von den Steaks entfernen und Steaks von beiden Seiten direkt 3 bis 4 Minuten angrillen.
- ❸ Steaks auf den Bratenrost legen. Den Bratenrost auf das Hitzeschild setzen und zusammen auf den Grill stellen. Temperaturregler auf Stufe 3 bis 4 runterschalten. Temperaturfühler vom Weber Digital-Thermometer einstecken und einstellen. Anschließend weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist. Danach die Steaks auf dem Bratenrost mit Hitzeschild für 5 Minuten ruhen lassen.
- ❹ Steaks quer zur Faser aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

**GRILLTYP:** Q 1400 und Q 2400

**VORBEREITUNGSZEIT:** 5 Minuten

**GRILLZEIT:** 25–30 Min.

**GRILLMETHODE:** Direkte Hitze

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** Leicht