

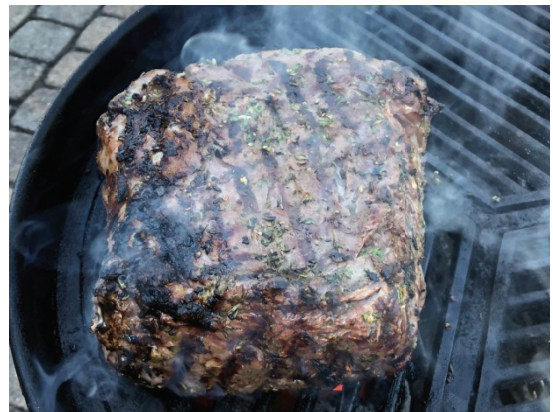


www.timskitchen.de

BBQ Entrecote vom Kugelgrill 56° Kerntemperatur (medium)

Zutaten für: 4 Personen

1,7	kg	argentinisches Entrecote
3	Stück	Knoblauchzehen
1	EL	Rosmarinnadeln (frisch)
1	EL	Thymian (frisch)
1	TL	Zucker
2	TL	Meersalz
2	EL	Olivenöl



Zubereitungszeit ca.: 2 Stunden

Vorbereitungszeit ca.: 6 Stunden

Zubereitung:

Zu Beginn den Knoblauch schälen und mit den restlichen Kräutern fein hacken. Anschließend in eine Schüssel geben und mit Zucker, Salz und Olivenöl vermischen. Damit das Fleisch die Aromen der herrlichen Kräuter richtig aufnehmen kann, massiert die Kräuter-Öl-Mischung kräftig in das Fleisch ein, schlägt es dann in Klarsichtfolie ein und lässt es mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Wichtig: Das Fleisch muss 2 Stunden vor dem Beginn des Grillens aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es Zimmertemperatur annehmen kann. Nehmt es aus der Folie und legt es z.B. in eine Reine.

Den Grill heize ich so an, dass er zur Hälfte direkte Hitze und zur anderen Hälfte indirekte Hitze hat.

Das Fleisch sehr scharf von allen Seiten angrillen, wieder in die Reine legen und diese im Bereich der indirekten Hitze platzieren. Den Kerntemperaturfühler mittig in das Fleisch stecken und den Deckel schließen. Die Luftzufuhr im Deckel ebenfalls ganz schließen.

Der Temperaturverlauf sollte in etwa so verlaufen:

Nach dem Schließen des Deckels:	Innenraum vom Grill 180°C	Kerntemperatur: 25°C
Nach 30 Minuten	Innenraum vom Grill 120°C	Kerntemperatur: 43°C
Nach weiteren 30 Minuten	Innenraum vom Grill 120°C	Kerntemperatur: 53°C
Nach weiteren 15 Minuten	Innenraum vom Grill 120°C	Kerntemperatur: 56°C

Nach 45 Minuten auf dem Grill, solltet ihr die Reine einmal um 90° drehen.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, nehmt die Reine mit dem Fleisch vom Grill. Wickelt das Fleisch in Alufolie und packt es in eine Decke ein. Es soll sich noch 15 Minuten entspannen, dann könnt ihr es aufschneiden und servieren.