

Entrecôte mit Rub rückwärts gegart

Für 2 Personen:

500 g Entrecôte	1 getrock. Chilischote	1 TL Zwiebelpulver
1 TL Meersalz	1 TL schwarze	Pfefferkörner
1 TL brauner Zucker		

Chilischote, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Meersalz, Pfefferkörner und braunen Zucker im Mörser klein mörsern.

Fleisch mit dem Rub von allen Seiten einreiben.

Fleisch auf dem Grill bei 100 °C Deckeltemperatur bei indirekter Hitze ca. 50 Minuten grillen, bis es eine Kerntemperatur von 53 °C hat.

Dann das Fleisch von der indirekten Hitze auf die direkte Hitze legen, Deckel schließen und das Steak bei direkter Hitze bei höchster Temperatur von jeder Seite ca. 1 1/2 Minuten grillen. Fleisch vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen und dann servieren.

Steffen Henssler am 12. August 2021