

Das perfekte Steak mit der Sear Zone

Grillzeit: 5 Minuten

Grilltemperatur: 320°C

Methode: Direkt/Indirekt

Zutaten:

Roastbeef, 4-5 cm dick geschnitten

Passendes Zubehör:

Weber® Sear Zone mit Gelinggarantie

Zubereitung:

1. Den Grill für direkte Hitze auf 320°C vorheizen. Dafür alle Brenner auf höchste Stufe einstellen. Den Weber Connect Smart Grilling Hub anschließen und mit dem Smartphone koppeln.
2. Das Steak über dem Sear Zone Brenner auflegen, den Deckel schließen und 2 Minuten und 30 Sekunden grillen.
3. Den linken Brenner ausschalten, um den Bereich für indirekte Hitze vorzubereiten. Das Steak wenden und von der anderen Seite 2 Minuten grillen, dabei den Deckel schließen. Man nimmt am besten eine andere Stelle vom Grillrost, die noch die volle Hitze abgibt.
4. Den mittleren und den Sear Zone Brenner ausschalten. Das Steak auf die linke Seite (ohne Hitze) in den indirekten Bereich legen. Den Weber Connect Smart Grilling Hub mittig in die Seite des Steaks stecken.
5. Den Weber Connect Smart Grilling Hub auf 54°C für Medium Rare einstellen. Der Weber Connect Smart Grilling Hub gibt Bescheid, wenn die Kerntemperatur des Steaks erreicht ist.
6. Das Steak vom Rost nehmen und 2-3 Minuten ruhen lassen. Das Steak anschneiden und mit Salz und Pfeffer servieren.

