



TXOGITXU STEAK VOM GRILL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

FLEISCH

- 1,3 KG TXOGITXO STRIPLOIN

GEWÜRZE

- MEERSALZ
- PFEFFER

ZUBEREITUNG

1. Grill voll aufheizen.
2. Fleisch auf Zimmertemperatur temperieren.
3. Fleisch von beiden Seiten auf voller Hitze scharf anbräunen, ca. 2-3 Minuten jeweils.
4. Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie packen damit es warm bleibt.
5. Den Grill auf ca. 100 Grad Celsius herunterregeln und fürs indirekte Grillen vorbereiten.
6. Fleisch aus der Alufolie herausnehmen und ca. 1 Stunde indirekt grillen, dabei mehrmals wenden

7. Fleisch wieder für 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen.
 8. Txogitxu Steak genießen!
-