

Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



Club Steak

Geschnitten aus dem mittleren bis vorderen Rücken, ist das Rinderkotelett mit feinen, fast gleichmäßigen Fettadern durchzogen. Ein Rindersteak der Premium-Klasse, perfekt zum Grillen.

UNSERE EMPFEHLUNG

Dieser Steakzuschnitt ist vielen bekannt und es empfiehlt sich eine traditionell, moderne Zubereitungsvariante. Für dieses Steak wird eine Marinade aus Bier, Senf und Zwiebeln sowie etwas Cumin, Ingwer und Cayenne-Pfeffer (je nach Schärfewunsch) angerührt und die Koteletts für mindestens 3 Stunden eingelegt.

Der Grill wird auf direkte und indirekte Hitze eingeregelt. Wenn die Marinierzeit – die auch 24 Stunden dauern darf – vorbei ist, werden die Steaks gut abgetupft (Marinadenreste verbrennen sonst) und dann direkt über die Glut gelegt und von beiden Seiten gut angegrillt.

Danach dürfen sie im indirekten Bereich bis zur Kerntemperatur ziehen.

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr

Garstufen / Kerntemperatur

Very rare / 38 – 45 °C

Rare / 46 – 52 °C

Medium rare / 54 – 56 °C

Medium / 56 – 58 °C

Medium well / ab 60 °C

Well done / ab 71 °C

verantwortungsvoll-genießen.de