

# Flecksig

Verantwortungsvoll genießen.



## Tomahawk Steak

*Groß, mächtig, mit Stil gereift – das Stück für echte Männer ist im Grunde nur ein Rib-Eye Steak mit Knochen, und gleichzeitig doch soviel mehr.*

## UNSERE EMPFEHLUNG

*Das Steak für richtige Männer, die mit einem „Kriegsbeil“ noch umgehen können. In diesem Stil sollte es auch zubereitet werden. Am besten eignet sich hier die „Reverse-Methode“, das sogenannte Rückwärtsgrillen.*

*Der Kugelgrill wird mit einem direkten und einem indirekten Bereich auf eine Temperatur zwischen 100 und 120 °C eingeregelt. Das Steak kommt – nur mit TONI's Alpenkräutersalz gewürzt – auf die indirekte Seite (also nicht direkt über die Kohlen) und wird langsam mit geschlossenem Deckel auf die gewünschte Kerntemperatur gezogen, beispielsweise auf 55 °C. Kontrolliert wird diese Temperatur mit einem Kerntemperaturfühler, den es für Backofen und Grill gibt.*

### Kamen

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

### Mittagstisch:

10:30 bis 13:30 Uhr

*Kurz vor Erreichen der 55 °C werden alle Lüftungsschieber des Grills geöffnet, damit die Kohlen/Briketts Luft und damit Temperatur bekommen. Nach Erreichen der Kerntemperatur wird das Tomahawk-Steak von beiden Seiten jeweils zwei Minuten direkt über der Glut überkrustet.*

### Bergkamen

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

### Mittagstisch:

10:30 bis 13:00 Uhr

*Der Männertraum kann kulinarisch starten, nachdem das Fleisch vom Knochen gelöst und in Tranchen geschnitten sowie ein wenig mit Salzflocken und Pfeffer gewürzt wurde.*