



Tomahawksteak

ZUTATEN

1 kg Tomahawksteak vom Obwaldner Weidebeef. Königsklasse des Grillgenusses an der langen Rippe.

ZUBEREITUNG

Hier im offenen Feuer gegart und auf den Punkt gebracht.

Am besten legt ihr euer Tomahawk schon zeitig aus dem Kühlschrank, damit es nach 3-4 Stunden Raumtemperatur hat. Auf grosse Würzungen oder Marinaden haben wir verzichtet und haben stattdessen den natürlich, kräftigen Steakgeschmack nur mit Meersalz und grobem Pfeffer unterstrichen, statt ihn zu überdecken. Das Raucharoma vom brennenden Holz darunter gibt diesem Cut seinen typischen Geschmack.

Nach scharfem Angrillen auf der Fettseite ruhte unser Tomahawk gute 60 Minuten abseits der Grillglut, um es schön langsam auf eine Kerntemperatur von 55°C zu bringen. Unsere Kernsonde positionierten wir dicht am Knochen, um exakte Ergebnisse zu erzielen.

Beim Auslösen erst den Knochen entfernen und anschliessend schräg gegen die Faserung dünn aufschneiden.

Ein Blickfang für jeden Anlass.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)