Zuerst sollten Sie Ihren Grill auf Betriebstemperatur bringen und eine direkte sowie eine indirekte Zone schaffen. Die Schwarte vom Tomahawk Steak ritzen Sie karoförmig ein, damit sie schön knusprig wird. Anschließend in der direkten Zone von beiden Seiten scharf angrillen. Danach sollte das Steak auf den Knochen gedreht werden und in der indirekten Zone bis zu Ihrer beliebigen Kerntemperatur ziehen (wir empfehlen 62°C). Nun das Steak mit unserer hauseigenen Gewürzmischung einreiben und genießen.

## SO GELINGT DIE PERFEKTE ZUBEREITUNG

Damit nicht nur der Knochen am Steak die Gäste beeindruckt, ist ein schönes Branding von Vorteil. Dies schaffen Sie, indem Sie beim scharf Angrillen das Steak auf einer Seite um 90° drehen, bevor Sie es wenden. Auf der anderen Seite wiederholen Sie den Vorgang, um ebenfalls ein schönes Karomuster zu erhalten.

Deine Genussfleischereit