



Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH

Kerntemperatur
In 10 Schritten zum perfekten Steak

Wels, Mai 2018. Oft heißt es, das Steakgrillen sei die Königsdisziplin am heißen Rost – dabei ist gerade Steak eines der einfachsten Grillgerichte überhaupt. *„Es gibt vier entscheidende Erfolgsfaktoren beim Steakgrillen: Die Qualität des Fleisches, die Vorbereitung des Steaks, die Hitzezoneneinteilung am Grill und die richtige Kerntemperatur“*, sagt Adi Bittermann, Grillweltmeister der Weber® Grill Academy Original. Wie das genau funktioniert, verrät er in Form von 10 Tipps.

1. **Fleischqualität:** Das Steak vom Grill ist nur so gut wie seine Fleischqualität. Achten Sie beim Kauf also unbedingt auf eine einwandfreie Herkunft sowie Qualitätsmerkmale wie die Farbe, Marmorierung oder den Geruch.
2. **Steak auf Raumtemperatur bringen:** Nehmen Sie das Fleisch bereits einige Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. So kann es die Raumtemperatur annehmen, das wirkt sich positiv auf den späteren Garvorgang aus.
3. **Marinieren, Salzen und Pfeffern:** Marinieren Sie das Fleisch bereits 2-4 Stunden vor dem Grillen, besser noch über Nacht. „Sollten Sie das Fleisch ohne Marinade auf den Rost legen, pfeffern Sie es besser erst im Nachhinein, sonst entsteht ein bitterer Geschmack“, empfiehlt Bittermann.
4. **Heißer, sauberer Grillrost:** Heizen Sie den Grill rund vor, sodass der Rost gleichmäßig heiß ist. „Bevor man ein Steak auflegt, sollte man den Grillrost im heißen Zustand noch einmal mit der Edelstahlbürste abreiben. So entfernt man letzte Reste, die man sonst am Steak hat“, so der Grillweltmeister. Tip: Mit einer halbierten Zwiebel im Öl darüberwischen, um auch die feinsten Rückstände zu entfernen.
5. **Gusseisen-Grillrost:** Je breiter die Grillmarkierung, desto mehr Röstaromen und somit Geschmack. „Speziell für das Steakgrillen gibt es den Sear-Grate-Einsatz aus schwarzem Guss-eisen: Das Material gewährleistet eine gleichmäßige Wärmeverteilung und verleiht dem Fleisch ein gitterähnliches, breites Grillmuster. Das schaut nicht nur super aus, sondern schließt den Fleischsaft auch besser ein“, sagt Bittermann.
6. **Scharf anbraten, dann garen lassen:** Man brät das Steak zuerst auf beiden Seiten über direkter Hitze an, bis es sich leicht vom Rost lösen lässt. Danach legt man das Steak in die indirekte Grillzone und lässt es garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. „Prinzipiell gilt: Das Steak wendet man während dem gesamten Grillvorgang nur einmal, der Deckel bleibt zu – sonst geht die Hitze im Grill verloren, die man zum Garen braucht“, rät der Grillmeister.
7. **Kerntemperaturfühler:** „Hat man einmal ein gutes Fleisch gekauft, ist der Rest nur noch eine reine Technikfrage“, grinst der Grillmeister. Der Kerntemperaturfühler erlaubt die exakte Überwachung der Temperatur im Inneren des Steaks und somit dessen Garstufe. „Das iGrill von Weber lässt sich sogar direkt mit dem Smartphone verbinden, wo man dann über eine App die Fleischart und die Garstufe einstellt. Hat man beispielsweise ein Rib-Eye vom Rind und möchte es Medium braten, nimmt man das Fleisch bei 58°C vom Rost“, erklärt er. Übrigens: Das Gerät verwenden nicht nur Hobby-Griller, sondern auch Weltmeister wie Bittermann.
8. **Ruhen lassen:** Wenn das Fleisch fertig gegrillt ist, lässt man es im Idealfall noch 5-10 Minuten auf einem Brett ruhen. So kann der auslaufende Fleischsaft wieder zurück ins Steak ziehen. Tip: Hat man das Steak auf beispielsweise Rosmarin gegrillt, kann man es des Geschmacks wegen ruhig auch auf demselben Rosmarin ruhen lassen.



9. **Gegen die Faser schneiden:** Hat man ein größeres Stück Fleisch gerillt, das man erst nach dem Grillen tranchiert, muss unbedingt auf die Faserrichtung geachtet werden. Fleisch schneidet man immer gegen die Faser, niemals mit der Faser – sonst schmeckt das Steak trotz aller Grillkunst zäh. Der Grillmeister verrät zur Erkennung dieser einen Trick: „Nehmen sie das Stück Fleisch nach dem Grillen in die Hand und wölben Sie es ganz leicht in eine Richtung, so erkennt man sofort den Faserverlauf“.
10. **Genießen!**

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Adi Bittermann, Grillweltmeister Weber Grill Academy Original © www.stefanjoham.com

Bilder 2+3: Steak, © Weber-Stephen Österreich GmbH

Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte. Seit nunmehr 35 Jahren sind die Grills von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten Jahren zu verachtfachen.

Weitere Auskünfte:

Christina Mann, Marketingleitung
Weber-Stephen Österreich GmbH
Kienzlstraße 17, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36
E-Mail: cmann@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Sylvia Bauer
Alser Straße 45, 1080 Wien
Mobil: +43 676 785 35 35
E-Mail: sylvia.bauer@himmelhoch.at