



Presseinformation

der Weber-Stephen Österreich GmbH

Tipps und Tricks von den Weber Grillmeistern So gelingt das perfekte Steak

Wels, 25. Mai 2020 – Hobby-Griller bezeichnen die Zubereitung eines Steaks häufig als die Königsdisziplin am Rost. Ein perfekt gegrilltes Steak ist jedoch keine Hexerei – sofern man einige Tipps beherzigt. Laut Adi Bittermann, Grillweltmeister der Weber Grill Academy Original, gibt es vier entscheidende Erfolgsfaktoren: die Qualität des Fleisches, die Vorbereitung des Steaks, die Hitzezoneneinteilung am Grill und die richtige Kerntemperatur. Worauf dabei zu achten ist, verrät er hier:

1. **Fleischqualität:** Das Steak vom Grill ist nur so gut wie seine Fleischqualität. Achten Sie beim Kauf unbedingt auf eine einwandfreie Herkunft sowie auf Qualitätsmerkmale wie Farbe, Marmorierung oder Geruch.
2. **Steak auf Raumtemperatur bringen:** Bereits einige Stunden vor dem Grillen sollte das Fleisch aus dem Kühlschrank genommen werden. So kann es die Raumtemperatur annehmen, was sich positiv auf den späteren Garvorgang auswirkt.
3. **Salzen:** „Ich salze das Steak immer 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen. Dadurch entsteht eine bessere Karamellisierung und der Fleischsaft wird besser eingebunden. Zum Vorsalzen verwende ich immer jodfreies, grobes Natursalz“, empfiehlt Bittermann.
4. **Heißer, sauberer Grillrost:** Heizen Sie den Grill so vor, dass der Rost gleichmäßig heiß ist. „Bevor das Steak aufgelegt wird, sollte man den Grillrost im heißen Zustand mit der Edelstahlbürste abreiben, um letzte Reste zu entfernen. Alternativ kann man auch mit einer halbierten Zwiebel im Öl darüberwischen. So verschwinden auch die feinsten Rückstände“, so der Grillweltmeister.
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 Gusseisen: 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. „Wenden Sie das Steak während des gesamten Grillvorgangs nur einmal. Der Deckel sollte immer geschlossen bleiben, da sonst die Hitze im Grill verloren geht, die man zum Garen braucht“, rät der Grillmeister.
7. **Kerntemperatur:** Ob ein Steak fertig ist, lässt sich anhand der Temperatur im Inneren des Fleisches ablesen. „Um die Kerntemperatur und so die Garstufe zu messen, verwendet man einen speziellen Temperaturfühler. Das iGrill von Weber oder der neue Weber Connect Smart Grilling Hub lässt sich direkt mit dem Smartphone verbinden. Über eine App werden dann die



Fleischart und die gewünschte Garstufe eingestellt. Ein Rib-Eye vom Rind beispielsweise nimmt man bei 58 Grad vom Rost, wenn man es Medium haben möchte“, erklärt Bittermann.

8. **Ruhen lassen:** „Wenn das Fleisch angegrillt ist, lasse ich es immer 5-10 Minuten bei 200 Grad rasten – und zwar im indirekten Bereich des Grills. Diesen nenne ich den Steak-Wellness-Bereich“, schmunzelt Bittermann. „Der auslaufende Fleischsaft kann so wieder zurück ins Steak ziehen. Im Mund erzeugt er dann ein regelrechtes Aquaplaning auf der Zunge.“
9. **Gegen die Faser schneiden:** Hat man ein größeres Stück Fleisch gegrillt, 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 der Faserrichtung 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“.

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Adi Bittermann © www.stefanjoham.com

Bild 2: Steak am Weber Genesis II EP-335 © Weber-Stephen Österreich

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 daraufgesetzt, 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 40 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.

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

Ansprechpartner: Kristina Kosnar / Uwe Blümel

Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien

Mobil: +43 676 774 51 55 / +43 660 538 7779

E-Mail: kristina.kosnar@himmelhoch.at / uwe.bluemel@himmelhoch.at