

Tipps - Steaks grillen

by daniel.lindner - Samstag, Juni 09, 2012

<http://blog.clickandgrill.de/index.php/steak-grillen/>

Steaks grillen



Für Sie haben wir ein paar Praxistipps zum Thema "Steaks grillen" in einer pdf zusammengestellt. Sie können diese kostenlos mit dem unterstehend Link downloaden:

[Grilltipps - Steaks grillen](#)

Grillen ist einer der beliebtesten Zubereitungsarten die es gibt! Deutschland grillt im Verhältnis zu anderen Ländern relativ wenig.

Warum grillen so viele?

Grillen ist eine sehr fettarme, also magere Zubereitungsart und macht nebenbei sehr viel Spaß!

Was muss ich beim [Steaks grillen](#) beachten?

- Wichtig ist, den Grill vorheizen. Dabei erst Grillfleisch auflegen wenn der Grill sehr heiß ist. Der Grund: Wenn der Grill heiß ist, schließen sich die Fleischporen vom Fleisch sofort und so bleibt das Fleisch saftig.
- Für die Gesundheit ist es wichtig, dass kein Fett oder Marinade in die Glut tropft. Tropft

diese nämlich in die Grillglut, so entstehen gesundheitsschädliche Stoffe wie Benzpyren. Dadurch dass die entstandenen Stoffe mit dem Rauch aufsteigen, bleiben diese am Steak

haften. Wir raten daher: Rost mit Alufolie belegen, Steaks in

Alu-Grillschalen benutzen, Steaks nicht direkt über der Feuerstelle platzieren oder eine Steakpfanne benutzen! Daher haben wir für Sie leckere Trockenwürzungen wie z. B. das [Schweinesteak](#) "glücklicher Sommer" oder das mittelscharfe [Rindersteak](#) "heiße Sonne". Bei Steaks mit Trockenwürzung tropft keine Marinade in die Grillglut und lassen sich daher viel einfacher grillen!

- Ein weiterer wichtiger Punkt ist: Während des grillen das Fleisch mit keiner Gabel das Fleisch mit der Gabel während des grillen angestochen werden, würde der saftige Fleischsaft aus dem Steak fließen. Nur mit Grillzange bleibt das Steak schön saftig und zart.
- Und der letzte wichtige Punkt: Nachdem das Grillfleisch vom Grill entnommen wurde sollte das Fleisch einige Minuten durchziehen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und wird anschließend vom Fleisch gebunden. So tritt beim Anschneiden wenig Saft aus.

[YouTube Video](#)

anstechen, sondern eine Grillzange verwenden! Würde

Steaks wie beispielsweise Steaks vom Rind ([Roastbeef Steak](#), [Rinderfilet](#)) oder Steaks vom Schwein ([Schweinefiletsteaks](#), [Schweinebauch](#), [Holzfällersteaks](#), Kammsteak, Minutensteaks), [Putensteaks](#) oder anderes [Grillfleisch](#) können Sie bequem online unter www.clickandgrill.de bestellen und kaufen - Probieren Sie es auch - Ihre Gäste werden es Ihnen beim nächsten Grillabend danken.

Falls auch Sie gute Grilltipps haben schreiben Sie uns in Facebook oder hier im Blog!

Wir wünschen einen spaßigen, fröhlichen Grillabend ;-))