Mirandesa Steaks

Der Hövelgriller

Zutaten

- Steaks vom Mirandesa Rind
- Salz
- SenneRub
- Steakpfeffer

Zubereitung

- Steaks auf Raumtemperatur bringen
- SenneRub und Salz einmassieren
- Indirekte Hitzequelle (z. B. Smoker) auf um die 120 Grad vorheizen
- Steaks bis 57 Grad KT erwärmen
- mit direkter Hitze Röstaromen hinzuführen
- mit einer Prise Steakpfeffer garnieren