



**Presseinformation**  
der Weber-Stephen Österreich GmbH

### **Mit 3 W-Fragen zum perfekten Steak Die richtige Kerntemperatur als Erfolgsgarant**

**Wels, Juni 2017.** Es ist die Königsdisziplin beim Grillen: Das perfekte Steak. Für viele ist die Zubereitung ein echter Spießrutenlauf, bei dem entweder ein saftiges Stück Fleisch mit knusprigen Grillmarkierungen oder ein zäher „Schuhlappen“ das Resultat ist. „Dabei ist Steakgrillen gar nicht schwer! Eigentlich ist es sogar das ziemlich einfachste, was man auf den Rost legen kann – wenn man sich nur die richtigen drei W-Fragen beantworten kann“, konstatiert Adi Bittermann, Grillweltmeister der Weber® Grill Academy Original. Alles, was man braucht, sind ein Grill, das Fleisch und ein Kerntemperaturfühler.

#### **WELCHES Fleisch kaufe ich?**

Die Grundregel: Je besser die Qualität des Fleisches ist, desto besser schmeckt das Steak. Wer beim Fleisch spart, spart am falschen Ende. Der Weg zum perfekten Steak beginnt also im Markt. Man fängt bei der Dicke des Fleisches an: Für Steaks eignen sich Stücke, die mindestens drei Zentimeter dick sind. Ein Tipp ist hier außerdem, Fleisch im Ganzen zu grillen und es erst nachher zu portionieren. Generell kann man mit rund 200 Gramm pro Person rechnen. „Die Qualität von gutem Steakfleisch erkennt man in erster Linie an der Marmorierung – je ausgeprägter diese ist, desto saftiger schmeckt das Steak“, so Bittermann. Das Fleisch sollte darüber hinaus neutral bis angenehm mild riechen. Für Steaks wird meist Rindfleisch genommen, aber auch Stücke vom Schwein eignen sich hervorragend.

#### **WIE bereite ich das Fleisch vor?**

Nachdem das Fleisch gekauft ist, bewahrt man es kühl auf. „Allerdings sollte man das Fleisch ca. vier Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich an die Raumtemperatur anpasst“, sagt Grillweltmeister Bittermann. „So kann sich die Hitze vom Grill gleichmäßig und leichter bis in die Mitte des Fleisches verteilen“. Am besten tupft man das Steak ein wenig ab, bevor man es auf den heißen Rost legt. „Den besten Geschmack gibt grobkörniges Meersalz – pfeffern sollte man erst nach dem Grillen, da sonst ein bitterer Geschmack entsteht. Zusätzlich kann man die Steaks auch mit Öl bestreichen“, erklärt Bittermann.

#### **WANN nehme ich das Steak vom Grill?**

„Niemand muss beim Steakgrillen einen Röntgenblick entwickeln oder einen Probeschnitt ins Fleisch machen. Wann das Steak fertig ist, entscheidet einzig und allein die Kerntemperatur des Fleisches“ erklärt der Grillweltmeister. Profis verwenden Kerntemperaturfühler, die punktgenau anzeigen, wieviel Grad das Fleisch in der Mitte hat. In der Weber® Grill Academy Original verwendet man den Weber® iGrill, um die perfekte Garzeit zum idealen Zeitpunkt abzuspassen. Denn die sind natürlich unterschiedlich, je nachdem ob ein großes Stück wie eine Wildschweinkeule oder ein schnelles Steak auf dem Grill liegt. Ein Medium-Rindersteak, beispielsweise ein Rumpsteak, Filetsteak oder T-Bone-Steak, braucht eine Kerntemperatur zwischen 54-56°C.



### Das Non plus Ultra: Das Weber® iGrill Thermometer

„Die Kerntemperatur ist ein Erfolgsgarant, denn die stimmt immer. So kann man beruhigt mehr in die Qualität des Fleisches investieren, denn das Steak gelingt – auch, wenn man kein Profi ist“, sagt Grillweltmeister Bittermann. Die digitalen Thermometer verbinden sich via Bluetooth mit der dazugehörigen App, die Anleitungen, Tipps und Rezeptideen direkt aufs Smartphone oder Tablet liefert. So funktionieren die interaktiven Gadgets nicht nur als Thermometer, sondern als ultimativer BBQ-Coach. Während Roastbeef oder Lamm langsam fertig garen, lässt sich die Temperatur ganz einfach über die App kontrollieren. Außerdem können die kulinarischen Höchstleistungen direkt über die sozialen Netzwerke geteilt werden. Die Weber iGrill Thermometer gibt es in drei Ausführungen: iGrill mini mit einem Messfühler sowie iGrill 2 und iGrill 3 jeweils mit bis zu vier Messfühlern. Damit können Grillfans problemlos mehrere Fleischgerichte gleichzeitig auf den Punkt grillen. „Einer der besten Nebeneffekte des Kerntemperaturfühlers ist, dass man den Grilldeckel vom Anfang bis zum Schluss geschlossen lassen kann. So geht keine Hitze verloren und das Steak wird gleichmäßig durchgegart“, so Bittermann.

### Los geht's – Rezept für ein Porterhouse-Steak

Der Klassiker unter den Steaks ist bei Grillmeister Bittermann das Porterhouse-Steak in einer Rosmarinkruste und Rotweinsauce. Auf dem Herd in einem mittelgroßen Topf wird zuerst die Rinderbrühe mit dem Rotwein, dem Ketchup, Thymian und Pfeffer vermischt. Bei mittlerer Hitze wird alles zum Kochen gebracht, anschließend verringert man die Hitze und reduziert die Sauce in 20-30 Minuten auf rund 250 ml, dabei muss man gelegentlich umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen, den Grill für direkte und indirekte Hitze (230° Grad) vorheizen. Die Steaks über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 2-3 Minuten von beiden Seiten direkt angrillen, bis eine schöne Markierung entsteht und das Steak sich leicht am Rost bewegen lässt. Anschließend die Steaks mit dem Weber® iGrill einstecken und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel so lange weitergrillen, bis Sie den gewünschten Gargrad erreicht haben. „Für ein gleichmäßiges Garen darf man die Steaks in dieser Zeit gegebenenfalls umplatzieren“, merkt der Grillmeister an. Achten Sie darauf, dass die Filetseite der Steaks von der heißen Glut abgewandt auf dem Rost liegt, damit sie nicht übergart wird. Die Weber® iGrill App schlägt rechtzeitig Alarm, wenn das Steak fertig ist – soll es medium werden, läutet der Alarm bei 56° Grad. Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, die Steaks vom Grill nehmen und 3-5 Minuten ruhen lassen. Die Sauce erneut zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die Butter unter ständigem Rühren portionsweise in die Sauce einarbeiten. Nach Belieben abschmecken. Die Steaks tranchieren und warm mit der Sauce servieren.

#### Zutaten für 4 Personen

2 Porterhouse-Steaks, je 450  
– 550 g und 3 cm dick, über-  
schüssiges Fett entfernt

500 ml Rinderbrühe  
250 ml trockener Rotwein  
125 ml Ketchup  
¼ TL getrockneter Thymian  
¼ TL frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
2 EL Butter

Mehr Grill-Rezepte unter <http://www.weber.com/AT/de/grillrezepte/>.



## **Fotos, Abdruck honorarfrei**

© 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 Griller 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 acht Jahren zu versechsfachen.

### **Weitere Auskünfte:**

Matthias Fuchs, Marketing  
Weber-Stephen Österreich GmbH  
Kienzlstraße 17, 4600 Wels  
Tel.: +43 7242 890135 36  
E-Mail: [mfuchs@weberstephen.com](mailto:mfuchs@weberstephen.com)

### **Pressekontakt:**

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Daniela Dworzak  
Alser Straße 45, 1080 Wien  
Mobil: +43 676 432 7008  
E-Mail: [daniela.dworzak@himmelhoch.at](mailto:daniela.dworzak@himmelhoch.at)