

## **Tomahawk-Steak (langsam gegart) für Grill** **Die perfekte Methode wenn Gäste kommen**

**Für 4 Personen:**

**2 Tomahawk Steak ca. 4-5 cm dick (gibt's bei mir),**

**5 EB. Olivenöl**

**Zum würzen**

**Salz und Pfeffer aus der Mühle,**

**Mediterrane Kräuter**

**Salbei, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Chili**

Sollte das Fleisch gefroren sein! Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen! Wenn es schnell gehen muss für 45 Min. eingeschweißt ins lauwarme Wasser legen!

Das Fleisch aus der Verpackung nehmen abspülen, und mit Küchenpapier abtupfen!

Den Backofen auf 90° C vorheizen (Ober und Unterhitze).

Den Grill anheizen das Fleisch je Seite bei großer Hitze 2 Minuten an grillen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch, in eine Auflaufform geben, und die Kräuter dazu geben und Fleisch mit Olivenöl übergießen

Im Backofen auf mittlerer Schiene 80 Min. ziehen lassen. 2-3 mal mit dem Fleisch/Olivenöl Gemisch übergießen! Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca.55° - 58°C haben.

**(Kerntemperaturmesser wäre nicht schlecht)**

**Sollten die Gäste noch nicht da sein, oder Ihr mit den Vorbereitungen noch nicht fertig sein:**

**Dann den Ofen auf 70° zurückdrehen, das Fleisch mit Alu-Folie abdecken. Bei dieser Temperatur gart das Fleisch nicht nach, und man kann es bis zu 1 Stunde so warm halten!**

**Das Fleisch bleibt super saftig, und die alle werden begeistert sein!!!**

**Als Beilage ! Rosmarinkartoffeln, meine Chilibutter, Salat Rotwein( gibt's bei mir)**

