



Stüssi's Grill-Coaching



Dry Aged Tomahawk

Zutaten

Irishes Dry Aged Tomahawk
Jack Daniels
Grillsalz

Zubereitung

- 1 Tomahawk auf 300 Grad heissen Grill legen
- 2 Zwei Minuten bei offenem Deckel anbraten
- 3 Fleisch kehren und nochmals zwei Minuten anbraten
- 4 Tomahawk auf Knochen stellen, Hitze reduzieren und Deckel schliessen
- 5 Bei Kerntemperatur von 54 Grad, Fleisch mit Jack Daniels flambieren
- 6 Fleisch vom Grill nehmen
- 7 Fleisch in Scheiben schneiden

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

