



Tomahawk-Steak

Chris Züger

ZUTATEN

Tomahawk-Steak, Black Angus
Olivenöl
Coffee Rub
1 Tasse kalter Kaffee
5 EL Kaffeebohnen
3 EL Kakaopulver
5 EL Paprikapulver
2 EL Cayenne-Pfeffer
1 EL Knoblauchpulver
1 EL Kreuzkümmelpulver
4 EL Rohrzucker
5 EL Meersalz

ZUBEREITUNG

Kaffeebohnen auf dem Aussenrand des Feuerrings anrösten, danach mit pulvrigen Beigaben und Salz im Mörser mischen und zerkleinern. Überlegen Sie doch, ob Sie Ihr persönliches Coffee Rub mischen. Seien Sie kreativ und mischen Sie nach Lust und Laune bei.

Tomahawk-Steak 2 Stunden temperieren; Coffee Rub herstellen oder Fertigmischung nutzen.

Tomahawk mit Wasser kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocken tupfen. Dann 1–2 Stunden bei Raumtemperatur temperieren.

Tomahawk mit Olivenöl und Coffee Rub einreiben. Fleisch auf allen Seiten anbraten, Rub nicht verbrennen lassen, dazu ab und an mit kaltem Nachmittagskaffee übergiessen.

Fleisch auf den Aussenrand des Feuerrings ziehen und bis zur gewünschten Garstufe garen. Aufschneiden und nochmal frisches Coffee Rub darüber geben.



FEUERRING®