



**VIDEO ZUM  
REZEPT  
ANSCHAUEN**

# STEAK IM SMOKER PERFEKT ROSA

Das perfekte Steak auf dem Smoker bei direkter Hitze grillen – geht das? Mithilfe der Side-Fire-Box können Sie das Steak richtig scharf anbraten und danach ganz schonend für eine Stunde in der Garkammer auf die ideale Kerntemperatur bringen – schön rosafarben und ganz ohne graue Ränder!

**REZEPT** für 6 Personen

## Zutaten

- Grilltemperatur: 250-280 °C (direkt) + 120-140 °C (indirekt)
- Grillzeit: ca. 3-4 Minuten (direkt) + ca. 60 Minuten (indirekt)
- Kerntemperatur: 52-58 °C

## Steak

- 1,2 Kg Dry Aged Rib Eye (Bone in)
- 1 Fingersalz (Salzflocken, Salzflakes oder Pyramidensalz)