



www.mycow.de

Biofleisch mit Biografie  
Rind . Schwein . Lamm



### Was man braucht:

Gutes (Rind-)Fleisch z.B. Entrecote

Kugelgrill

Holzstücke (sog. Chunks oder Smoking Chips, oder einfach 2-3 Holzstückchen 5cm\*2cm\*1cm)

### Anleitung:

Für das indirekte Grillen benötigen Sie einen Kugelgrill. Zünden Sie die Grillkohle oder -briketts an, lassen Sie sie richtig heiß werden und schieben Sie sie dann auf eine Seite des Grills. Auf der anderen, gegenüberliegenden Seite platzieren Sie das Grillgut.

Wenn Sie ohne Rauch indirekt Grillen möchten, verschließen Sie nun einfach den Deckel.

Achten Sie darauf, dass das Thermometer des Deckels sich über dem Grillgut und nicht über der Kohle befindet. Halten Sie nun die Temperatur Ihres Grills bei max. 150° C (alternativ können Sie auch ein Fleischthermometer verwenden mit Kabel, um die Kerntemperatur ohne Deckelöffnung zu messen.) Bei 750g Entrecote dauert es 30 – 45 min.

Wenn Sie Ihrem Fleisch einen besonderen Geschmack verleihen möchten, ist das warme Räuchern (Smoken) eine spannende Alternative. Legen Sie dazu kleine 2-3 Holzstücke auf die Grillkohle und schließen Sie sofort den Deckel. Das Holz soll nicht brennen, sondern nur Rauch abgeben. Dann wie oben genannt fortfahren. Je kälter Sie den Grill halten, desto länger dauert es und desto stärker wird der Rauchgeschmack. Im Handel sind sog. Chunks oder Smoking Chips erhältlich. Wir haben es einfach mit Buchen- und Eschenstückchen probiert. Buche war sehr intensiv (wie bei Räucherfisch), Esche etwas milder.

## Smoken – indirekt Grillen mit Rauch



## Guten Appetit!

Biofleisch bestellen:  
<http://www.mycow.de>

Nichts verpassen: Rezepte und  
Aktuelles in unserem Newsletter:  
<http://www.mycow.de/newsletter>

### Kontakt

**www.mycow.de**  
Landnah GmbH  
T: 03844 890 13 07  
F: 03844 890 13 08  
E: info@mycow.de