

Pressemitteilung Juni 2018

QS-live macht Hunger auf die WM

Mit den Profi-Tipps des Metzgermeisters zum perfekten Weltmeister-Steak.



IN 4 SCHRITTEN ZUM PERFEKTEN STEAK

- 1 FLEISCH AUSWÄHLEN**
Die Steaks sollten fein marmoriert, etwa 3 cm dick und Fleisch vom Rind gut abgehangen sein.
- 2 VORBEREITEN**
Rechtzeitig aus der Kühlung nehmen. Fettrand nicht wegschneiden, sondern einschneiden.
- 3 GRILLEN**
Direkt über der Glut erhitzen. Nur einmal wenden. Garstufen siehe Tabelle.
- 4 GENIEßEN**
Fertiges Steak etwa 5 Minuten ruhen lassen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und genießen!

GARSTUFEN	GARZEIT JE SEITE	KERN-TEMPERATUR*
roh	30 sek	45 – 50 °C
blutig	1 min	50 – 54 °C
nach blutig	2 min	54 – 56 °C
innen rosa	3–4 min	56 – 60 °C
durch	4–5 min	60 – 64 °C

* Kerntemperaturmessgerät bis zur Mitte des Steaks vorschieben.

Meisterliche Steaks zubereiten mit den Tipps von Metzgermeister Franz Seibold und QS-live

Die Fußball-Weltmeisterschaft in Russland ist in vollem Gange. Aber nicht nur auf dem Platz wird wieder gejubelt, auch auf dem Teller sind jede Menge Volltreffer möglich. Metzgermeister Franz Seibold, QS-live Qualitätsbotschafter, verrät exklusiv seine Geheimnisse für ein echtes Weltmeister-Steak.

Herr Seibold, das perfekte Steak gelingt nicht einfach so oder?

„Damit Steaks sicher gelingen, muss alles stimmen: von der Qualität und Herkunft des Fleisches, über die richtige Zubereitung bis hin zur Garzeit. Für sicheren Grillgenuss sorgt gewissenhaft hergestelltes, frisches Fleisch, dessen Herkunft lückenlos belegt werden kann.“

Wie kann ich denn erkennen, ob es sich beim Fleisch um ein für den Grill geeignetes und qualitativ hochwertiges Produkt handelt?

„Steaks für den Grill sollten nicht zu dünn und mager sein, sonst trocknen sie schnell aus und werden zäh. Zwei bis drei Zentimeter sind optimal. Eine feine Fettmaserung hält das Fleisch beim Grillen zart. Beim Einkauf ist Fleisch kontrollierter Qualität am blauen QS-Prüfzeichen erkennbar.“

Kontakt:

Servicebüro QS-live
c/o media consulta
International Holding AG
Wassergasse 3
10179 Berlin
Tel.: +49 30 65 000-302
Fax: +49 30 65 000-350
info@QS-live.de

Weitere Informationen:

www.QS-live.de



QS-live
INITIATIVE
QUALITÄTSSICHERUNG

Wer auf dieses Zeichen achtet, kann sich darauf verlassen, dass das Fleisch unter kontrollierten Anforderungen hergestellt wurde und dass der gesamte Weg vom Stall über den Transport zum Schlachthof und Metzger bis in den Supermarkt klar nachvollziehbar ist.“

Wie kommt das Steak dann auf den Grill?

“Wie beim Fußball sollte man die Partie nicht eiskalt beginnen. Das Steak ruhig auf Zimmertemperatur kommen lassen und dann auf den Grill legen. Ohne Salz und Pfeffer, das kommt erst hinterher dazu. Wenn der Grill dann richtig heiß ist, also die Kohle durchgeglüht ist, das Fleisch auf den Rost legen und direkt über der Glut erhitzen.“

Und nun zum Grillen, wie wird jetzt aus dem einfachen Steak ein Weltmeister-Steak?

“Entscheidend ist jetzt das richtige Timing. Nach etwa zwei Minuten pro Seite, ist das Steak blutig, d.h. der Fleischsaft ist rot. Vier Minuten auf jeder Seite lassen das Steak medium oder rosa werden. So mag ich meine Steaks am liebsten. Richtig durch wird das Steak, wenn man es etwa 8 Minuten je Seite auf dem Grill lässt.“

War das schon der Schlusspfiff oder passiert noch etwas mit dem Steak?

“Das Beste kommt immer zum Schluss. Nach dem Grillen lässt man das Steak ruhig noch einige Minuten ruhen, damit es besonders saftig wird. Das geht z.B. indem man es zwischen zwei zuvor angewärmte Teller legt. Jetzt ist auch die richtige Zeit zum Salzen, Pfeffern und Würzen. Und weil auch das beste Steak mit Beilagen noch besser schmeckt, hole ich mir leckere Rezeptideen von qs-live.de.“

Kontakt:

Servicebüro QS-live
c/o media consulta
International Holding AG
Wassergasse 3
10179 Berlin
Tel.: +49 30 65 000-302
Fax: +49 30 65 000-350
info@QS-live.de

Weitere Informationen:

www.QS-live.de