



SEVERIN

Friends for Life

STEAK BOARD

How to... make the perfect steak

DE / GB

Wie gibt die Steakmitte beim Drucktest nach?
Touch test to tell if a steak is rare, medium or well done.

→ 1. Rare → 2. Medium-rare → 3. Medium → 4. Well-done



**Perfect
steaks
made easy.**

Der einfache Weg zum perfekten Steak. The easy way to cook the perfect steak.



[Step 1] **RedGrilling**

Scharfes Angrillen mit 500° C
bis zur gewünschten Kruste
(ca. 2-3 Minuten pro Seite)

Searing at 500 °C to get
the desired crust (about
2-3 minutes on each side)



BlueCooking

[Step 2]

Anschließend von beiden
Seiten nachziehen lassen,
bis die gewünschte Garstufe
erreicht ist

Afterwards allow to
cook from both sides
until the desired cooking
level is reached



Hinweis: Bei besonders fetthaltigen Steaks die Reflektorschale bitte mit Wasser befüllen.
Note: For particularly greasy steaks, please fill the reflector tray with water.

Sibylles Steak-Tipps. Sibylle's steak tips.



TIPP 1:

Das Steak nicht kühlschrankkalt auf den Grillrost legen, sondern das Fleisch eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

TIPP 1:

Avoid putting the steak straight from the refrigerator onto the grill rack. Take the meat out of the fridge one hour before grilling.

TIPP 3: Das Fleisch nach dem Grillen unbedingt ein paar Minuten ruhen lassen.

TIP 3: Leave the meat rest for a few minutes after grilling.

TIPP 2:

Für das Wenden nie eine Fleischgabel verwenden, da sonst Fleischsaft verloren geht.

TIP 2:

Never use a meat fork for turning, otherwise meat juice will be lost.

TIPP 4: Sei kreativ: Neben den Klassikern Salz und Pfeffer gibt es super Marinaden und Dry Rubs. Tolle Rezepte findest Du auf unserer Webseite →

TIP 4: Be creative: In addition to the classics salt and pepper, there are tasty marinades and dry rubs. Great recipes can be found on our website →



eBBQ 



DER BESONDERS LECKERE GEHEIMTIPP: DAS FLANKSTEAK

Das Flanksteak (auch Bavette/Dünnung genannt) ist ein vergleichsweise günstiger Cut, der durch sein intensives Aroma bei BBQ-Experten immer beliebter wird.

Da der Cut stark gefasert ist, empfehlen wir das Fleisch nach dem Ruhen quer zur Faserung in dünne Scheiben zu schneiden. Dadurch wird die Struktur deutlich zarter.

THE VERY TASTY INSIDER TIP: THE FLANK STEAK

The flank steak (also called Bavette / thinning) is a relatively cheap cut, which is becoming more and more popular with BBQ experts due to its intense aroma.

Since the cut is heavily fibered, we recommend slicing the meat across the grain into thin slices after resting. This makes the structure much softer.

Rumpsteak in Kräuter- Grillmarinade.

Rumpsteak : 200 ml Sonnenblumenöl :
10 ml Zitronenöl : 4 EL geräuchertes
Paprikapulver : 2 Knoblauchzehen : 1 Prise
Zucker : 1 Spritzer Balsamico bianco : 1 EL
Tomatenmark : 1 EL getrocknete Kräuter
der Provence : 1 EL Piment Espellte oder
Chilipulver : etwas frischer Thymian :
etwas frischer Rosmarin : Salz : Pfeffer

1. Die beiden Knoblauchzehen abziehen
und pressen und Thymian und Rosmarin
hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel
geben und gut miteinander verrühren.
2. Das Rumpsteak mindestens 1 Stunde
(besser über Nacht) darin marinieren.

UNSER TIPP: Besonders aromatisch wird
das Fleisch, wenn es mit der Marinade
einvakuiert wird. Hierfür empfehlen
wir die SEVERIN Vakuumier-Geräte.

Guten Appetit!

Rump steak in herb grill marinade.

Rump steak : 200 ml sunflower oil :
10 ml lemon oil : 4 tbsp smoked paprika
powder : 2 cloves of garlic : 1 pinch of sugar :
1 splash of balsamic bianco vinegar :
1 tbsp tomato paste : 1 tbsp dried provencal
herbs : 1 tbsp of "Piment d' Espelette" or
chilli powder : some fresh thyme :
some fresh rosemary : salt : pepper

1. Peel off the garlic cloves and
squeeze them. Chop thyme and
rosemary. Put all ingredients in
a bowl and mix well.
2. Marinate the rump steak for at least
1 hour (better overnight).

OUR TIP: The meat becomes particularly
aromatic when it is vacuum sealed with the
marinade. For this process we recommend
the SEVERIN vacuum sealers.

Enjoy your meal!



/my.severin



severin_de