



## Entrecôte Steak mit Kruste

### Zutaten

Steaks

Nur auf einer Seite ca.2-3 Minuten scharf anbraten. Danach in den indirekten Bereich legen (Kruste nach oben!) Die Steaks auf dieser Seite mit

Pfeffer

würzen, danach mit

Bayerischen, süßen Senf

bestreichen und

Röstzwiebeln

darauf geben und leicht eindrücken. Die

Steaks

bei geschlossenem Deckel und ca. 200 Grad Celsius garen bis eine Kerntemperatur von 60 Grad Celsius erreicht ist.