



WAGYU - Steakhüfte vom Grill :

Bekanntlich eignet sich nicht jedes Fleischstück gleichermaßen zum Grillen, dafür taugen nur beste Stücke. Es muss aber nicht immer teures Roastbeef oder Filet sein. Vom Grill schmecken auch Hüft-Steaks oder Tafelspitz ganz hervorragend. Marmoriertes Fleisch – so wie unser Wagyu Beef - gerät beim Grillen grundsätzlich saftiger und würziger als mageres.

Unser Tipp:

Wir empfehlen das Fleisch zu grillen – am besten medium rare - und dann kurz ruhen zu lassen. Nachher erst mit Salz und Pfeffer würzen.

Den reinen Geschmack von Wagyu können Sie nur genießen, wenn Sie sich bei den Beilagen auf das Nötigste beschränken. Ein einfacher Salat & frisches Weißbrot sind die perfekten Begleiter

Sehr gut zu Wagyu schmeckt folgendes Meersalz aus England:
Maldon Sea Salt Flakes – geräuchert (z.B. über eBay erhältlich)