



## NACKENSTEAK „SOUS VIDE“

### Zutaten für 4 Personen

4 Nackensteaks (bei uns wie immer von der [Fleischerei Tuitjer in Detern](#))  
[Chimichurri-Gewürzmischung](#) von Gourmet Flamand – nach Geschmack  
oder: [Gaucho-Gewürzmischung](#) von Gourmet Flamand – nach Geschmack

### Zubereitung:

Die Nackensteaks sollten etwa 1 Stunde vor der Verarbeitung aus der Kühlung geholt werden, um die Temperatur langsam der Zimmertemperatur anzupassen. Zunächst das Gewürz für die Unterseite auf ein Schneidbrett oder einen großen Teller geben, dann die Steaks darauf legen und auch von oben würzen.

Während wir den Sous Vide-Garer auf eine Temperatur von 56°C einstellen und dieser das Wasser erwärmt, schweißen wir die Nackensteaks mit dem Vakuumierer ein. Das Fleisch wird jetzt für etwa 2 ½ Stunden bei 56°C im Sous Vide-Gerät gegart.

Der Grill – egal ob Gas, Kohle oder Elektro, sollte ausreichend vorgeheizt sein, wenn die Garzeit im Sous Vide-Garer endet. Die Steaks sind natürlich noch nicht durchgegart und müssen jetzt schnellstmöglich auf den Grill, damit sie ohne Verzögerung die endgültige Garstufe erreichen. Alles, was jetzt noch passieren muss, ist das Grillen. Die Steaks unter mehrmaligem Wenden goldbraun grillen – aber bitte nicht verbrennen lassen! Und schon ist es Zeit für den Genuss!

In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und bebildert.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!