

Rib Eye Steak:

Zutaten:

- 800gr Rib Eye Steakfleisch
- Grobes Salz und Steakpfeffer

Zubehör:

- Kerntemperatur Fühler

Die Rib Eye Steaks zuputzen, 4 schöne dicke Steaks schneiden und auf Zimmertemperatur bringen.

Warmhalterost aus dem Griller herausnehmen und Grill auf ca. 300 Grad vorheizen.

Ca. 5 min bevor wir die Steaks bei hoher Hitze scharf angrillen, salzen wir die Steaks beidseitig.

Nach dem Angrillen der Steaks, regeln wir den Grill runter (ca. 150 Grad), legen den kalten Warmhalterost in den Grill. Darauf geben wir die angegrillten Steaks und stecken zur Überwachung noch den Kerntemperaturfühler in das Fleisch.

Kurz bevor wir unsere gewünschte Kerntemperatur erreicht haben, geben wir die Steaks aus dem Grill auf ein Schneidebrett.

Vor dem Anschneiden sollte das Steak noch etwas ruhen, damit sich das Fleisch entspannen kann, der Fleischsaft im Steak bleibt und nicht auf dem Teller ausläuft.

Wir empfehlen einen Kerntemperatur Bereich von 52 Grad (Medium Rare) bis 57 Grad (Medium).

Guten Appetit!

