



Zutaten

- 600 g Rinderfilet - Mittelstück

Hauptgang, vom Grill

Beef Filet – „Smoky-BBQ-Rub“

Entdecken Sie unser köstliches Beef Filet mit Smoky-BBQ-Rub! Probieren Sie es aus und erleben Sie den Geschmack bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Kochateliers Salz „Aufgepeppt“
2. Olivenöl
3. Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Das Filet mit Olivenöl und Salz marinieren. Bei starker Hitze das Filet von allen Seiten angrillen und anschließend bei indirekter, niedriger Hitze (ca. 80 °C) ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht ist.