



## Zutaten

- 800 g Rib Eye „dry aged“

Hauptgang, vom Grill

## Rib Eye 'Dry Aged'

Entdecken Sie unser köstliches Rib Eye 'Dry Aged' Rezept! Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie es gleich aus bei Kochateliers.

### So wird's gemacht:

1. Salz und Pfeffer
2. Rinderrücken längs und quer halbieren, so dass man 4 dicke, halbe Steaks erhält. Ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch im Kern nicht so kalt ist. Bei hoher, direkter Hitze grillen (ca. 3 Minuten pro Seite). Würzen und je nach Dicke und gewünschtem Gar-Grad bei niedriger Hitze ruhen lassen.