

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.