

Zutaten

- 4 Rib-Eye-Steaks à 80 g
- 1 Flanksteak, ca. 800 g (wird selten kleiner im Handel angeboten)
- 1 angedrückte Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin, jeweils 1 Zweig

Hauptgang, vom Grill

Rib Eye & Flank Steak vom Wagyu Kobe-Beef

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Rib Eye & Flank Steak vom Wagyu Kobe-Beef. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Meersalz, gestoßener Pfeffer, Öl zum Braten
2. Das Flanksteak von beiden Seiten richtig heiß anbraten (oder auch grillen). Dann würzen und im Ofen bei 80° C ca. 15 Minuten ruhen lassen.
3. Die Rib-Eye-Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend in der heißen Pfanne jeweils eine Minute von jeder Seite, unter Zugabe der Kräuter und des Knoblauchs, braten.