



Zutaten

- 600g gut gemasertes Rindfleisch 'Dry Aged'
- Öl, Salz und Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Rinder-Patty

Entdecke unser Rezept für saftige Rinder-Patties! Perfekt für deinen Burger. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Rindfleisch grob durch den Fleischwolf lassen und kräftig würzen.
2. Auf dem Grill Medium-Rare grillen.