

Zutaten

- 4 Steaks à 180 g
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Butter
- Salz, Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

US-Rib-Eye-Steak

Entdecken Sie unser köstliches US-Rib-Eye-Steak Rezept mit aromatischen Kräutern. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Steaks bei hoher Hitze kurz von beiden Seiten anbraten, so dass eine schöne braune Kruste entsteht.
2. Die Kräuter und den Knoblauch kleinhacken und mit ein paar Butter Flocken auf ein Backblech geben. Das angebratene Fleisch nun würzen und auf das Blech mit den Kräutern legen.
3. Bei max. 80 °C im Ofen zum gewünschten Garpunkt garen. (Temperaturen wie oben beschrieben).