

[RIB-EYE-STEAK]

Das RibEye-Steak, auch Entrecôte-Steak wird aus dem vorderen Rinderrücken geschnitten. Es besitzt das charakteristische "Fettauge" und ist durchwachsener als z.B. das weiter hinten gelegene Roastbeef / Rumpsteak. RibEye Steaks / Entrecôte-Steaks sind dadurch aromatischer und saftiger.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 4 Rib-Eye-Steaks (700-1000g)
- ✦ Salz und Pfeffer
- ✦ Kräuter- oder Gewürzbutter

Zubereitung

- 1_ Nehmt das Steak ca. 1h bevor ihr es auf den Grill legt, aus dem Kühlschrank.
- 2_ Würzt das Steak nicht vor dem Grillen. Pfeffer würde durch das scharfe Anbraten verbrennen und dadurch bitter schmecken. Salzen ist sehr individuell und es sollte dem Gast überlassen sein.
- 3_ Gebt dem Steak Zeit zum Rasten. Nachdem es auf beiden Seiten angebraten wurde, legt es auf den indirekten Bereich bei schwacher Hitze. Damit verteilen sich die Säfte im inneren des Fleisches.
- 4_ Das Steak ist gar, wenn es gar ist. Die Grillstufen sind:
 - ✦ Rare oder englisch bei 45°C
 - ✦ Medium bei 55°C
 - ✦ Gut durch ist eigentlich verboten bei 75°C
- 5_ Als Beilage zu einem Steak passen Kräuterbutter.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

1 Stunde 0 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 5-10 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**