

Rib-Eye Steak vom Grill

Zutaten:

Rib Eye Steak (ca. 300g), Salz, Rapsöl

Zubereitung:

Der Grill sollte mindestens 250 Grad haben. Das Steak sollte Zimmertemperatur haben. Dann mit Rapsöl einreiben und leicht salzen. Je nach Fleischdicke und gewünschtem Gargrad eine bis drei Minuten pro Seite grillen. Gewendet wird erst, wenn sich das Fleisch leicht vom Rost löst. Dann das Steak in Alufolie wickeln und auf der kühleren Seite des Grills oder im warmen Ofen ruhen lassen. Am Schluss können Pfeffer oder Gewürze hinzugegeben werden.

