



Australisches Wagyu Ribeye

REZEPT MICHAEL KORSIKOWSKI - DER HÖVEÖGRILLER

Zutaten

- 250–300 Gramm Australisches Wagyu Ribeye Steak
- Grobkörniges Salz
- Steak Pfeffer (Flames)



Zubereitung

- Rib Eye Steak rundum einsalzen
- Steak beidseitig (wenn Fettrand diesen auch hochkant) scharf (direkt) anbraten
- wenn gewünschte Kerntemperatur noch nicht erreicht, indirekt nachziehen
- 10–15 Minuten ruhen lassen
- Mit Steakpfeffer bestreuen und genießen

MEHR REZEPTE AUF WWW.HOEVELGRILLER.DE
ODER
INSTAGRAM @HOEVELGRILLERBBQ