



# Langsam gegrilltes Rib-Eye-Steak

Zeit gesamt  
2h 25min



Zubereitungszeit  
25min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Rib-Eye-Steaks oder Chuck-Eye-Steaks	4 St.
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zitronen	1 St.
Rosmarin, frisch	5 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Auflaufform, Alufolie, Grill

1. Rib-Eye-Steaks bei Raumtemperatur temperieren lassen. Steaks mit Öl einreiben und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale abreiben. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen streifen.
3. Grill anheizen. Rib-Eye-Steaks von beiden Seiten ca. 1 Min. grillen, sodass typische Grillmuster auf dem Fleisch zu erkennen sind. Steaks in eine Auflaufform geben. Mithilfe einer Grillzange Grillkohle auf eine Seite schieben, sodass ein Bereich frei wird, in dem nur noch wenig Kohle liegt. Rib-Eye-Steaks dort unter regelmäßigerem Wenden ca. 30 Min. grillen. Rib-Eye-Steaks vom Grill nehmen und mit Zitrone und Rosmarin in Alufolie gewickelt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Rib-Eye-Steaks aus der Folie nehmen und in Streifen schneiden. Mit Pfeffer würzen und servieren.

Guten Appetit!

Info: Durch das indirekte Grillen lassen sich vor allem große Stücke Fleisch auf dem Grill zubereiten. Für diese Methode eignet sich vor allem ein Kohlegrill mit Deckel.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1213 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	96 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	92 g