

# Rib-Eye-Steak mit Süßkartoffeln und Cola-Schalotten







Zubereitungszeit 40min



#### Zutaten

für 4 Portionen

Süßkartoffeln	800 g
Rib-Eye-Steaks oder C Eye-Steaks	huck- 4 St.
Schalotten	5 St.
Bacon	100 g
Cola	300 ml
Salz	
Crème fraîche	150 g
Balsamicoessig, hell	2 EL
ÖI	2 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

### Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, Grill

- 1. In einem Topf Süßkartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 25 Min. garen. Süßkartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und je nach Größe halbieren. Rib-Eye-Steaks zum Temperieren beiseitelegen.
- 2. Schalotten schälen und halbieren. Bacon würfeln. In einem Topf Bacon auf hoher Stufe ca. 5 Min. anbraten. Schalotten zugeben und weitere ca. 2 Min. anbraten. Mit Cola ablöschen und auf niedriger Stufe für ca. 30 Min. einkochen lassen. Cola-Schalotten mit Salz abschmecken.
- 3. In einer Schüssel Crème fraîche mit Essig und Salz verrühren und abschmecken.
- 4. Grill anheizen. Steaks mit etwas Öl bestreichen. Rib-Eye-Steak von jeder Seite ca.
- 4 Min. grillen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und ca.
- 5 Min. ruhen lassen. Süßkartoffeln auf dem heißen Grill ca. 10 Min. rundherum grillen.
- 5. Rib-Eye-Steaks aus der Folie wickeln und auf Teller geben. Mit gegrillten Süßkartoffeln, Cola-Schalotten und Dip servieren.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: Mit einem Thermometer bestimmst du am besten den Garzustand deines Steaks. Für medium sollte die Kerntemperatur bei 55 °C und für well done bzw. durch bei 60 °C

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1614 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	104 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	109 g