

Das perfekt gegrillte Steak



Zutaten:

4 Ribeye Steaks à ca. 350 g

Steinsalz

Pfeffer schwarz frisch gemahlen

1 Flasche Dirty Harry BBQ Sauce

1. Backofen auf 55°C Umluft einschalten, die Steaks noch in der Folie im Backofen für 55 Minuten warm legen.
2. Grill auf höchste Stufe einschalten oder ausreichend Holzkohle zum Glühen bringen.
3. Steaks aus der Folie nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Steaks sofort auf den Grill direkt über die Hitzequelle legen.
5. Alle 15 Sekunden die Steaks wenden und jede Seite jeweils 5 Mal anbraten.
6. Die Steaks von der Direkthitze entfernen und in der Nähe 5 Minuten warmhalten.
7. Beide Seiten des Steaks jeweils wieder 15 Sekunden heiß grillen und sofort mit Dirty Harry BBQ Sauce servieren.