



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

RIB-EYE RARE

ZUTATEN:

2x 250 g Rib-Eye-Steak (Zimmertemperatur)
2 Zwiebeln geviertelt
EldurApi Meat herbs
Gelber Pfeffer
YAKINIKU Japanischer Szechuan Pfeffer
YAKINIKU Japanisches Smoked Salz

BENÖTIGT

BBQ
Smoking board beech

SET UP:

indirekte Hitze

Die Zwiebel vierteln und das Rib-Eye-Steak in dünne Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit das Smoking board direkt in das Feuer legen, bis es geschwärzt ist, dann das Brett mit einer Zange aus dem Feuer nehmen. Als Nächstes grillen Sie die gelbe Paprikaschote direkt auf der Glut (caveman style) und die Zwiebeln kurz bei indirekter Hitze.

Dann das Fleisch mit den Zwiebeln und der Paprika auf das Brett legen und das Fleisch mit Japanischer Szechuan Pfeffer, Japanisches Smoked Salz z und Meat herbs garnieren.

Zum Schluss das Rib-Eye kurz von beiden Seiten auf dem Smoking board anbraten, bis eine schöne Grillkante entstanden ist. Die Absicht ist, dass das Rib-Eye-Steak innen roh bleibt.