



# Rindfleisch vom Grill

## Zutaten:

Für 4 Personen:

### Menge

1 kg

### Zutaten

Rib Eye Steak (Rostbraten)  
oder hinteres Ausgelöstes

### Empfohlene Gewürze:

Grobes oder mittelgrobes  
Salz aus der Salzmühle

Grober Pfeffer aus der  
Pfeffermühle

Rosmarin

## Zubereitung:

1. Beachten Sie, dass das Fleisch 3 – 4 cm dick geschnitten ist, so können Sie den Garpunkt leichter bestimmen. Hat das Fleisch eine Fettkante, schneiden Sie diese nicht ab sondern leicht an, um ein starkes Zusammenziehen zu verhindern.
2. Würzen Sie beide Seiten des Fleisches mit Salz und nur eine Seite mit grobem Pfeffer. Braten Sie zuerst die reine Salzseite an.

3. Die optimale Grilltemperatur liegt bei 350°C.