Rib Eye Steak für den Grill

Das saftige marinierte Rib-Eye-Steak für den Grill gelingt mit diesem Rezept ganz leicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,5 h



Zutaten

1 EL	Rapsöl
1 Stk.	Knoblauch
2 EL	Senf
1 Prise	Chilipulver
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Rib Eye Steak

Zubereitung

1. Die Marinade für das **gegrillte Rib-Eye-Steak** schon am Vortag zubereiten: Rapsöl, Senf und Chilipulver in eine flache Schüssel geben und gründlich verrühren. Das Steak trockentupfen und mit der Knoblauchzehe rundum einreiben.

2. Das Steak mit Pfeffer und Salz würzen, anschließend in der Marinade wenden, sodass alle Stellen bedeckt sind. Für eine Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Am Folgetag den Grill gut vorheizen und das Steak von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt grillen. Zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen. Das Steak mit beliebigen Beilagen schnell servieren.

Tipp

Zum Rib-Eye-Steak für den Grill schmecken zum Beispiel Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und ein bunter Salat oder gedünstetes Gemüse.