

Rib-Eye-Steak mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln



Stufe 2



Zubereitungszeit: 50 Min.



Zutaten:

2 Stck. Rib-Eye-Steaks à 400 g
 2 Stck. Zwiebel(n), weiß
 1 Stck. Zwiebel(n), rot
 2 Kn Solo-Knoblauch (chinesischer Knoblauch)
 400 g Speck, gewürfelt
 500 g Kartoffel(n), festkochend
 8 Stck. Thymianzweig(e)



Le Creuset Grillzange mit schwarzen Silikonspitzen



Big Green Egg Naturbelassene Holzkohle



Rösle Digitales Bratenthermometer



Continenta Tranchierbrett aus Gummibaum Stirnholz



Big Green Egg Gusseisenpfanne



Big Green Egg MiniMax



Big Green Egg Starter Set Small



Big Green Egg Mini



Big Green Egg Large



Big Green Egg Small

1

Zur Vorbereitung die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 180 °C erhitzen, zusammen mit dem Gusseisenrost und darauf einer kleinen Gusseisenpfanne.

2

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch für die Bratkartoffeln schälen. Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauchknollen fein hacken. Die Kartoffeln waschen, halbieren und die Kartoffelhälften in etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

3

Nun die Speckwürfel in die heiße Pfanne geben und einige Minuten braten. Die Kartoffelscheiben dazugeben und ca. 10 Minuten braten. Rühren Sie sie von Zeit zu Zeit um und schließen Sie den Deckel des Grills nach jedem Schritt.

4

Die halben Zwiebelringe, den Knoblauch und die Thymianzweige in die Pfanne geben und umrühren. Bringen Sie die Temperatur des Grills in ca. 5 Minuten auf 220 °C.

5

Platzieren Sie die Rib-Eye-Steaks neben der Pfanne auf dem Rost; zum Grillen während des Bratens der Kartoffeln wird eine kleine Gusseisenpfanne verwendet. Schließen Sie den Deckel des Grills und lassen Sie die Rib-Eye-Steaks ca. 2 Minuten grillen. Drehen Sie sie um 90 Grad und grillen Sie weitere 2 Minuten für ein schönes Grillmuster. Rühren Sie die Kartoffeln ab und zu weiter um.

6

Die Steaks umdrehen, diese Seite ebenfalls ca. 2 Minuten grillen, eine Viertelumdrehung drehen und erneut 2 Minuten grillen. Die Steaks haben dann eine Kerntemperatur von ca. 51 bis 53 °C (medium-rare). Diese kann mit einem Digital-Thermometer gemessen werden.



Entnehmen Sie die Rib-Eye-Steaks aus dem EGG und lassen Sie sie 5 Minuten lang abgedeckt unter Alufolie liegen. Die Kartoffeln können eben noch weiterbraten.



Die Steaks in schöne Scheiben schneiden und die Pfanne mit den Bratkartoffeln aus dem Big Green Egg nehmen. Die Rib-Eyes und Bratkartoffeln mit Pfeffer und Meersalz bestreuen.