

Rinderkotelett für Grillhedonisten

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

4 Rinderkoteletts aus der Hochrippe, möglichst dry aged
1-2 Esslöffel fein gesalzene Butter
4 Bund Rosmarin
Pfeffer aus der Mühle

- 1 -

Rinderkoteletts kalt abspülen und mit Küchenpapier gut trockentupfen.

- 2 -

Die Rinderkoteletts sollten von jeder Seite bei starker Hitze etwa 5 Minuten angegrillt werden. Anschließend auf ein Holzbrett legen und mit etwas fein gesalzener Butter bestreichen.

- 3 -

Die Rinderkoteletts etwa 10 Minuten ruhen lassen, mit je 1 Bund angedrehtem Rosmarin bedeckt. Anschließend wieder bei starker Hitze umseitig je 10 Minuten kross

grillen. (Die Rosmarinzwige fest drehen, damit die ätherischen Öle entweichen und dem Grillgut sein volles Aroma verleihen können!)

- 4 -

Jetzt erneut auf dem Rosmarin und mit einem Küchentuch bedeckt 3 bis 5 Minuten nachruhen lassen.

- 5 -

Vor dem Anschnitt noch mal mit etwas Butter bestreichen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.