



MAURER TELLER



ZUTATEN:

- 1 Rib Eye Steak
- 1 Dose Baked Beans
- 100 g Bacon
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine rote Zwiebel
- etwas Salz
- 1 Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG:

Der Bacon wird in kleine Stücke geschnitten, die Zwiebel in feine Würfel, die Frühlingszwiebel in dünne Scheiben und der Knoblauch wird fein gehackt.

In einer kleinen Pfanne brätst Du den Bacon zusammen mit den Zwiebeln scharf an. In der Zwischenzeit legst Du auch das Steak auf den Grill.

Wenn der Bacon kross ist, kommt der Knoblauch und die Baked Beans dazu und dies wird nun alles erhitzt bis das Steak von beiden Seiten bis zur gewünschten Kerntemperatur von gerne 54-56 °C gegrillt ist.

Nun richtest Du alles auf einem Teller an und verteilst etwas grobes Meersalz auf dem Steak und über den Baked Beans ein paar geschnittene Frühlingszwiebel.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

