

# Cote de boeuf - Ribeye på ben

Cote de Boeuf er en Ribeye med ben. Den her er så lidt speciel da det er fra USA. Nærmer er den fra Greater Omaha en større Slagter i Nebraska som samarbejder med udvalgte Farmer i deres nærområde i midtvest USA. På de enkelte Rances bliver deres kødkvæg kornfodret. Som gør at det er super lækkert mørt kød med en fantastisk marmorering og så er den lige på 1,2kg.

## COTE DE BOEUF - RIBEYE PÅ BEN - Greater Omaha

Portioner:

1-2 personer.

Forberedelsestid:

30 min.

Tilberedningstid

ca. 40 min.



## Ingredienser til en Cote de Boeuf

- 1,2 kg Cote de Boeuf Greater Omaha ( [købt hos Steak-Out.dk](http://købt.hos.Steak-Out.dk) )
- [Steak Seasoner](#)
- [Steak Crust](#)
- lidt madolie

## Fremgangsmåde sådan laver du perfekt RibEye

### I køkken

1. Start med at pakke din RibEye ud og skylle det væske der har dannet sig af under kold vand. Derfter dypper du den tørt med et stykke køkkenrulle.
2. Så smører du din Cote de Beuf ind i lidt madolie. Olien er for at krydderier bliver hæftede til kødet og at den ikke brænder så hurtigt fast på grillristen.
3. Og til sidst giver du den et tynd lag steak Seasoner hele vejen rundt, lige som på billede for oven.

4. Til sidst lader du den lige trække luft i små 30 minutter til dækket under et rent viskestykke. Inden vi går i gang med at banke kødet af på direkte varme.







## Ved grillen

1. Start din Grill op ved direkte varme og 260 grader. Jeg har brugt min [Napoleon TravelQ 285\\*](#) som i øvrigt kører på små gasdåser og store

flasker.

2. Når grillen har den ønskede temperatur lader du den lige stå i mindst 15 minutter så ristene kan blive godt varmet op. Jeg har tændt den lige efter jeg var færdig med forberedelse af min RibEye.
3. Når de 30 minutter er gået skal din RibEye bankes af over direkte højt varme. Det vil sige du ligger kødet på risten lukker låget. Og venter 2 minutter før du åbner låget igen og vender din RibEye.
4. Det gentager du så 3x til du har fået et fint mønstre af grillstriber. Dog slukker du for den ene brænder side efter du vender din Cote de Boeuf sidstegang. og ligger den dermed på indirekte varme.
5. Og først nu kommer du dit Grilltermometer i. Her har jeg brugt [The Meatstik X\\*](#). Indstiller grilltermometer til 53 grader og lader den ligge der ved lukket låg ved ca. 160g. til den har nået den ønskede kernetemperatur.
6. Her drysser jeg min Cote de Boeuf ogs med et tynd lag [Steak Crust](#). Så pebret kan udfolde sig i kødet.
7. Derefter lader du den hvile i yderlige 10-15 minutter inden udskæring.



Imellem tid tilbereder jeg tilbehøret i små allubakker over direkte varme. I dette tilfælde var det flødekartofler og balandet grønt.



## LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Greater Omaha Cote de Boeuf: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Danish BBQ - Steak Crust: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Napoleon TravelQ 285: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- The Meatstik: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).