

Kalve Ribeye på Traeger grillen - mørt og saftig

Kalve Ribeye grillet på en traeger træpillegrill er en fantastisk smagsoplevelse man får et mørt og velsmagende resultat der ikke glemmes så hurtigt. I denne opskrift har jeg brugt en [Traeger Pro 575*](#) lidt Magic Dust, knust hvidløg og Rosmarin. Dertil lidt Parmesan ost der drysses hen over kødet og de dertil serverdede pikante båndnudler.

Kalve Ribeye på Traeger Pro 575

Portioner:

3-4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 180 min.



Ingredienser til Whisky Tomahawks

- 1 stk. Kalve Ribeye "[købt hos MeatClub.dk](https://www.meatclub.dk)"
- [Magic Dust](#)
- 3-5 fed hvidløg
- madolie / smør
- Frisk Rosmarin
- parmesan ost
- 2 pk pikantost
- 500g friske båndnudler



Fremgangsmåde sådan laver du et fantastisk Klave Ribeye

I køkken

1. Efter du har pakket dit Ribeye op starter du med at skylle det under kold vand op og lader det et par minutter ligge på dit spækbræt.
2. Derefter drysser du den med [Magic Dust](#) hele vejen rundt. Og lader den hvile i 15 minutter.
3. Imens du venter starter du din træpille grill op jeg har brugt min Traeger Pro 575* i denne opskrift.





Ved grillen

1. Start din Traeger grill ved 140 grader, når den har lagt der stabilt i 5 minutter skruer du temperaturen ned til 105 grader. Jeg har brugt en [Traeger Pro 575*](#) i denne opskrift.
2. Nu kommer du din Ribeye i grillen til den har nået et kernetemperatur på 56 grader. Det tager ca 2,5 timer.
3. Når den ønskede kernetemperatur er nået tager du din Ribeye ud ad grillen og varmer lidt olie eller smør i en pande kommer 3 - 5 fede hvidløg som du knuser lige inden og 2 til 3 kviste Rosmarin med ned i panden.
4. Nu giver du din Ribeye en hurtig stegeskorpe hele vejen rundt sådan ca 1 minut på hvert side.
5. Derefter ligger du din Ribeye tilbage på et skærebræt dækker det til med et viskestykke og lader den hvile i 10 til 15 minutter inden udskæring.





Velsmagende grillet Kalve ribeye med pikante Båndnudler

- Man koger båndnudlerne efter pakkens anvisning.
- Når man har hældt vandet fra, kommer man en til to pakker pikantost med ned i gryden og lader denne smelte, rører det hele godt sammen så pikantosten kommer hele vejen rundt om nudlerne.
- Så er det på tid til at anrette ens tallerken når det er gjort drysser du et tynd lag Parmesan ost hen kødet og nudlerne.

Så er der serveret Velbekomme.



LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- Kalve Ribeye - TheMeatClub.dk
- [Danish BBQ](http://DanishBBQ.com) - [Magic Dust](http://MagicDust.com)
- Traeger Pro 575: Homeshop.dk*
- Napoleon Pande: Homeshop.dk*
- Meater Stegetermometer : Homeshop.dk*
- Napoleon Skærebæret: Backyardliving.dk*
- DJI Osmo Mobile 6: Computersalg.dk*

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