

Bürgermeistersteaks vom Grill und Ofen

Für 4 Personen:

1-1-4 kg Rinder Bürgermeistersteak (Tri Tip). Sollte aus den USA kommen! (Gibt's bei mir)

Zum Würzen

1 EL Salz (am besten Fleur de Sel) (Gibt's bei mir) Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und abwaschen, Trockentupfen und ca. 2 Stunden auf Zimmertemperatur bringen!

Wer möchte kann die Fettschicht wegschneiden! (Verhindert das Brennen im Grill)

Das Fleisch würzen , und auf beide Seiten im Grill oder in der Pfanne scharf anbraten!

Nun Kann man das Fleisch im Kugelgrill bei wenig Temperatur weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von ca. 54°crad erreicht ist.

Es geht natürlich auch auf dem normalen Grill!

Wer es einfacher haben will, gibt das Steak, nach dem anbraten oder grillen in eine Auflaufform, und gibt diese in den Vorgeheizten Backofen bei 90° crad

Nach ca. 1 Stunde sollte die 54° erreicht sein.

Nun ist es wichtig das Fleisch schräg gegen die Faser aufzuschneiden. Man sollte genau hinsehen, da bei dem Fleisch ein 2 verschiedene Verläufe der Fasern gibt! (Siehe Bild)

Mein Tip!

Sollte vom Fleisch was übrig bleiben kann man es wunderbar als kalten Braten verwenden

