

Zutaten

- 1 Rindertafelspitz US-Beef, ca. 1 Kg
- BBQ-Rub, Salz und Pfeffer
- Well done: über 62 °C

Hauptgang, vom Grill

Rückwärts gegarter US-Tafelspitz

Entdecken Sie unser Rezept für zarten, rückwärts gegarten US-Tafelspitz. Perfekt für BBQ-Liebhaber! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Tafelspitz bei 80 °C ca. 1 Stunde im Ofen garen. Am besten verwenden Sie ein Fleischthermometer und stellen sicher, dass Sie folgende Kerntemperaturen erreichen:
2. Rare: bis 50 °C Medium Rare: 51-54 °C Medium: 55-57 °C Medium well: 58-62 °C
3. Die Grillpfanne vorheizen. Das gegarte Fleisch mit etwas Öl einreiben und von allen Seiten kräftig angrillen. Den Tafelspitz gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen.