



BEEF SENSATION
einzigartig · exklusiv

Rezeptur „Tafelspitz gegrillt“ (ca. 1,2 kg)

- Den Grill auf 250°C erhitzen
 - den Tafelspitz mit einer Mischung aus 2 gemahlene Knoblauchzehen und 1 TL Puderzucker einreiben
 - direkt über der Flamme auf den Rost legen und jede Seite ca. 2 Minuten angrillen
 - das Fleisch indirekt ziehen lassen – ca. 35-45 Minuten für blutig bis medium
 - noch einmal kurz direkt auf die Flamme und servieren
-
- Durch die Trockenreifung verhält sich der Tafelspitz fast wie ein Nackensteak und kann deshalb sehr gut gegrillt werden. Ein wenig Geduld bei der indirekten Garung und das Fleisch kann von blutig bis medium gegrillt werden. Erst wenn das Fleisch welldone wird, wird es etwas fest.
-
- Würzen mit Fleur de sel, Pfeffer
 - Beilagen: Salate, Grillsaucen, Mais

BissFest - ausgehen zuhause 

BissFest, Rückertweg 2, 35039 Marburg
Inhaber: Holger Nienhaus

Telefonnr.: 06421-2025523 / Mobil: 0176-64811357
www.bissfest-marburg.de / info@bissfest-marburg.de