

[TRI TIP - BÜRGERMEISTERSTÜCK]

Dieses Stück liegt oberhalb der Kugel der Keule beim Rind und ist besonders zart, da es fast nur aus Muskelfleisch besteht. Früher wurde das Stück den Würdenträgern im Dorf zubereitet, deshalb nennen man es auch Bürgermeister, oder Pastorenstück.

Zutaten

[für 4 Personen]

- ✦ 800g-1000g Tri Tip Steak
- ✦ Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1_ Befreie das Steak von Sehnen und Haut oder lass das den Metzger deines Vertrauens für dich machen.
- 2_ Bereite den Grill für direkte Hitze vor.
- 3_ Grille das Steak beidseitig scharf an und lege es dann in den indirekten Bereich.
- 4_ Ziehe das Fleisch auf ca. 54-55 Grad Kerntemperatur für Medium.
- 5_ Nimm das Steak vom Grill und lass es noch 2 min am Brett ruhen. Dann tranchiere es und serviere es mit Salz und Pfeffer.
- 6_ Passend dazu ist die Droga Rossa.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15-25 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

direkt



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz