# Tafelspitz vom Grill mit Bergischem Pfeffer

Hallo,

Heute zeigen wir euch ein ganz einfaches Rezept für einen Tafelspitz vom Grill. Gerade jetzt, wo die Feier- und Festtage kurz vor der Tür stehen, ist der Tafelspitz eine leckere Variante zu sonst gängigen Braten. Wie so oft sollte man auch hier auf Qualität des Fleisches achten. Wir haben einen Tafelspitz eines Irischen Black Anges Rindes genommen und es war geschmacklich wirklich top und sehr zart.

**Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:**

- 1kg Rindertafelspitz
- 3 EL Senf
- Salz und Pfeffer (hier Bergischer Steakpfeffer von Saul & Peffer) zum Abschmecken

Optional für eine Pfeffersauce
folgende Zutaten:

- 1 Bund Suppengrün
- 150ml Rotwein
- 150ml Sahne
- Etwas frischer Schnittlauch und Petersilie
- 2 EL Balsamico
- 1-2 EL grüne Pfefferkörner
- Zucker, Salz und Pfeffer (hier Bergischer Steakpfeffer von Saul & Peffer) zum Abschmecken

Wir haben das Rezept absichtlich sehr einfach und puristisch gehalten, weil wir bei diesem tollen Stück Fleisch den extrem guten Rindfleischgeschmack unverfälscht genießen wollten. Als Basis für eine Sauce haben wir allerdings ein Bund Suppengrün geschält und zerkleinert und in eine Grillschale gelegt. Aufgegossen wurde das Ganze mit ca. 150ml Rotwein. Aber dazu später mehr.

Zu Beginn wird der Tafelspitz gewaschen und trocken getupft. Der recht dicke Fettdeckel bleibt dran und wird nicht entfernt.

Danach wird der Tafelspitz rund herum mit dem Senf eingestrichen. Ansonsten bleibt das Fleisch unbehandelt. Kein Öl, Salz, Pfeffer oder Sonstiges.

Danach bereitet ihr euren Grill auf direkte, starke bis mittlere Hitze (ca. 220-260 Grad) vor. Der Tafelspitz wird jetzt von beiden Seiten scharf angegrillt (ca. 2 Min. pro Seite). Aber Achtung: speziell wenn das Fleisch auf der Seite mit dem Fettdeckel gegrillt wird, kann es schnell zu Flammenbildung kommen! Deshalb sollte hier ein erhöhtes Augenmerk drauf gelegt werden, dass das Fleisch nicht verbrennt. Wenn es zu Flammenbildung kommt, den Tafelspitz kurz in die indirekte Zone ziehen.

Nachdem das Fleisch scharf angegrillt wurde, regelt ihr euren Grill auf ca. 100-120 Grad runter. Dies geht bei einem Gasgrill natürlich deutlich leichter, als bei Kohle. Benutzt ihr einen Kugelgrill mit Briketts, empfehle ich euch, vor dem Grillen die indirekte Seite mit einem kleinen Minionring auszulegen. Hier reichen ca. 15-18 Kohlen. Somit könnt ihr auf der anderen Seite die direkte Hitze vorbereiten. Nach dem Angrillen legt ihr einfach wie gewohnt 5 Briketts an den Minionring. Die restliche Kohle räumt ihr mit der Zange aus. Um die Kohle jetzt nicht einfach

ausbrennen zu lassen, empfehle ich euch z.B. in einem Dutch Oven eine Beilage wie Rotkohl vorzubereiten oder als Nachtisch Zimtschnecken zu backen.

In die indirekte Zone könnt ihr jetzt, wie oben bereits beschrieben, neben dem Stück Fleisch die Grillschale mit dem Suppengrün garen. Der Tafelspitz wird nun auf eine Kerntemperatur von 55 – 60 Grad gebracht, je nachdem, wie „blutig" man es gerne mag. Wir wählten die goldene Mitte von 58 Grad und das hat ca. 2 Stunden gedauert.

Wenn ihr die Kerntemperatur erreicht habt, dann packt ihr das Fleisch erst einmal in Alufolie und lasst die Fleischsäfte sich wieder verteilen. Das dauert ca. 5 Minuten. In der Zeit widmet ihr euch einfach der Sauce. Hierfür gebt ihr das Suppengrün mit dem Rotwein in einen Topf und püriert das Gemüse mit einem Pürierstab. Danach gebt ihr die Sahne und den Balsamico hinzu und gießt das Ganze durch ein Küchensieb in eine Schüssel. Nun schmeckt ihr die Sauce mit Salz, Zucker und dem Bergischen Pfeffer ab und gebt final noch die grünen Pfefferkörner als Ganzes hinzu.

Nun geht es an das Aufschneiden des Tafelspitz', hier ist zu beachten, dass ihr gegen die Faser des Fleisches schneidet. Somit kann man es gut beißen und es wird nicht zu der berüchtigten Schuhsohle. Das aufgeschnittene Fleisch wird nun noch mit Salzflocken und unserem Bergischen Steakpfeffer bestreut.

Wir hoffen, dass es euch gefallen hat und dass ihr es ausprobiert!

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked" oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.

Sault & Peffer

Bergische Gewürzmanufaktur

BERGISCHE GRILL -2016- AKADEMIE

www.bergische-grillakademie.de