

# Tri Tip (Bürgermeisterstück) vom Sashi Beef

## Tri Tip (Bürgermeisterstück) vom Sashi Beef in Kaffee-Bavarian Bradl Gwürz Marinade



Ein sehr leckeres Rezept für ein Tri Tip mit meinem Bavarian Bradl Gwürz dazu Kräutersaitlinge, Grilltomate mit Bavarian Dust und gegrillten Pak Choi

- Grill nach Wahl
  - Auflaufform
  - Messer und Brett
  - Pfanne
- 
- 1 Stück Tri Tip vom Sashi Beef ca. 1,2 Kg für 4 Personen
  - 2 Stück Grosse Tomaten
  - 2 Stück Pak Choi
  - 8 Stück Kräutersaitlinge
  - 4 Scheiben Käse nach Wahl (Ich nehme Emmentaler)
  - 1 Hand Frische Petersilie
  - 25 Gramm Kaffeepulver
  - 10 Gramm Salz

- 30 Gramm Zucker
- 3 Gramm Steak Pfeffer
- 5 Gramm Bavarian Bradl Gwürz (Erhältlich unter [shop.bbqbayern.de](http://shop.bbqbayern.de))
- 2 Gramm Bavarian Dust (Erhältlich unter [shop.bbqbayern.de](http://shop.bbqbayern.de))
- 2 Gramm Zimt gemahlen
- 1 Gramm Cayenne Pfeffer
- 10 ml Öl

1. Zuerst das Fleisch vorbereiten und das Überschüssige Fett oder Fasern abschneiden.
2. Zum ansetzen der Marinade Das Kaffe Pulver, Salz, Zucker, Steak Pfeffer, Bavarian Bradl Gwürz, Zimt und Cayenne Pfeffer zu einer Mischung verrühren.
3. Das Fleisch mit etwas Öl einreiben und mit der Mischung bestreuen, so dass das Fleisch von allen Seiten bedeckt ist. Das ganze dann ca. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Das Fleisch dann auf dem Grill Ihrer Wahl auf ca. 56 Grad Kerntemperatur ziehen. Achtung die Kaffeemarinade mag keine große Hitze, da der Kaffee ansonsten bittere Röststoffe entwickelt. Das Fleisch muss sehr oft gewendet werden oder bei niedriger Temperatur und indirekter Hitze auf die Kerntemperatur gezogen werden.  
  
Nach Erreichen der Kerntemperatur das Fleisch nochmals ca. 10 Minuten bei sehr wenig Hitze ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, mit Bavarian Dust und frischer Petersilie bestreuen und Käse belegen und im Grill bei indirekter Hitze grillen oder im Backofen zubereiten.
6. Die Kräuterseitlinge falls nötig säubern (Pilzbürste-

Kein Wasser) und in ca. 5 bis 7 mm dicke Streifen schneiden. Die Kräutersaitlinge in einer Pfanne am Herd oder Seitenkocher mit etwas Öl schön Goldbraun braten.

7. Den Pak Choi mittig halbieren und mit etwas Öl beträufeln und auf dem Grill bei indirekter Hitze grillen.

8. Dann nur noch schön anrichten und es sich schmecken lassen. Guten Appetit



Bürgermeisterstück, Tri Tip  
Europa  
Bavarian BRadl Gwürz, Bavarian Dust