



Marinierter Tafelspitz

Für 6 Personen

ZUTATEN

1 Stück Tafelspitz (ca. 2 kg)
1 kleiner Bund Frühlingszwiebel
3 Jalapenos
2 gelbe Habanero Chili
Knoblauch
5 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer
1 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Marinade in einem Mixer zu einer dickflüssigen Sauce pürieren.
2. Den Tafelspitz parieren die Fettabdeckung aber drauf lassen, mit der Würzsauce einreiben und ca. 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Grill auf große direkte Hitze (290 °C) vorbereiten, das Fleisch von beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf angrillen.
4. Grill auf ca. 110 °C einstellen, den Tafelspitz auf eine Kerntemperatur von 48 °C ziehen lassen, ca. 1 Stunde.
5. Vor dem Aufschneiden (unbedingt gegen die Faser) noch einmal für einige Sekunden auf den heißen Grill (250 °C) von beiden Seiten angrillen.

<u>Hilfsmittel:</u>	Mixer
<u>Vorbereitungszeit:</u>	10 Minuten plus 6 Stunden Marinierzeit
<u>Grillen:</u>	2x3 Minuten - 1 Stunde
<u>Grillmethode:</u>	direkte, große Hitze (ca. 290 °C) u. indirekt (110 °C)
<u>Ruhezeit:</u>	ca. 5 Minuten
<u>Schwierigkeit:</u>	mittel