

Tafelspitz richtig grillen

1 kg Tafelspitz 1 große Gemüsezwiebel Meersalzflocken

Das Fleisch in 6-8 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Auf die eine Seite des Drehspießes eine Halbe Zwiebel mit der Schnittseite nach innen stecken.

Die Fleischscheiben U-förmig auf den Spieß setzen - mit dem Fettdeckel nach außen gewölbt.

Zum Schluss die zweite Zwiebelhälfte auf den Spieß setzen und das Fleisch salzen.

Bei hohen direkten Temperaturen indirekt grillen oder bei mittleren Temperaturen direkt grillen.

Nach 10-15 Minuten, so das Fleisch außen schon eine schöne Färbung angenommen hat, die ersten Tranchen herunter schneiden und servieren.

Warten, bis das Fleisch wieder Farbe angenommen hat und abermals Tranchen herunter schneiden. Usw...

Anja Würfl am 04. April 202