



# Tri Tip vom Smoker



## Die Zutaten:

- 1,3 kg Tri Tip
- 3 EL BBQ Rub für Rindfleisch

## Die Zubereitung:

1. Im ersten Schritt habe ich das Fleisch pariert und damit von überschüssigem Fett usw. befreit. Anschließend wird der BBQ Rub von allen Seiten aufgetragen. Verwendet hier einfach einen Rub den ihr gerne mögt. In meinem Fall war es eine leicht scharfe Variante mit etwas Chili. In Frischhaltefolie verpackt ging es so für eine Nacht zurück in den Kühlschrank.

2. Das Fleisch habe ich ca. 2 Stunden bevor es dann endlich losgeht aus dem Kühlschrank genommen damit es Zimmertemperatur annehmen konnte. Den Pelletsmoker habe ich zwischenzeitlich auf 120°C eingestellt. Zur Überwachung der Kerntemperatur wurde das Tri Tip noch mit einem Kerntemperaturfühler versehen und dann darf es in den Rauch!
3. Etwa zwei Stunden später liegt die Kerntemperatur bei 55°C. Damit ist die Zieltemperatur erreicht, der Temperaturfühler kann entfernt und das Fleisch vom Smoker genommen werden.
4. Anschließend habe ich das Tri Tip noch in Backpapier eingewickelt und ca. 5 Minuten ruhen lassen. So können sich die Fleischsäfte wieder im Fleisch verteilen und laufen beim Anschnitt weniger aus.

Guten Appetit!