

# Ball Tip på Rotisseri med Rosenkål og bagt kartoffel

Ball Tip - før i tiden var det normalt at tilberede en oksesteg i ovnen eller på grillen. Ball tip er en US udkæring, en udkæring vi har importeret fra USA. Og den skæres fra okseklumpen og på grund af dennes fantastiske marmoreringen får man et super mørt stykke kød. Hvis man følger nogen få nemme trin.

Mit motto for denne opskrift er "Back to the Roots".

## Balltip på rotisseri med Rosenkål & bagekartofler

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

2 timer.



## Ingredienser til Balltip med Rosenkål og bagekartofler

- 2,1kg Ball Tip min er fra [Steak-Out.dk](http://Steak-Out.dk)\*
- 800g Rosenkål fra frost
- 1 løg
- 1/2 friskpresset citron
- 1 spsk honning
- 200g Bacon
- [Mad Cow BBQ Rub](#)
- [Greek Style BBQ Rub](#)
- [Steak Seasoner](#)
- [Steak Crust](#)
- 6 store Bagekartofler
- usaltet smør

**Fremgangsmåde sådan laver du en fantastisk Balltip MED**



# Rosenkål

## I køkken

1. Start med at groft timme din Ball Tip. Det vil sige fjern løse ender og evt. synlige sener.
2. Derefter smører du den ind i et tynd lag madolie. Så kommer du et tynd lag [Mad Cow BBQ Rub](#) på din Ball Tip og stiller den på køl som den er.
3. Nu finder du din frost Roenkål frem og lader den tø op imens du terner din løg. Som vi skal bruge sener sammen med Bacon og Rosenkål.



## Ved grillen

1. Start din Grill op ved direkte høj mellem høj varme sådan ca 220 grader. I denne opskrift har jeg brugt en [Everdure Hub II\\*](#). Man kan kan tilberede det her menu på alle grills bare man har en rotisseri.
2. Når kullene / grillen er varm skal vi igang med at komme vores Balltip på rotisseri spydet. Og tilberede den over direkte varme.
3. Bagekartoflerne pakkes nu i dobbelt staniolpapir sammen lidt smør og

[Steak Seasoner](#) og en lille smule [Steak Crust](#), de ligges et sted på grillristen eller direkte i kullene hvor det ikke er alt for varmt. Husk at vende dem løbende under tilberedning.

4. Når din Ball Tip har en kernetemperatur på 52 grader stiller du en støbejerns pande på grillen lige under dit kød ommer en lille smule smør i og når panden er varm svitser du dine løg terninger af.
5. Derefter kommer du din Bacon og Rosenkål i panden sammen med løgene.
6. Nu presser du den halve citron ud hen over kødet så saften kan dryppe ned i panden til din Rosenkål.
7. Drys nu 1 tsk. [Greek Style BBQ Rub](#) hen over Rosenkålpanden sammen med 1 spsk. honning og en smule [Steak Crust](#), blende det godt under.
8. Efterfølgende kommer du ca 40g usaltet smør i panden. Og lader det hele simre. Husk at røre rundt løbende. Med tiden vil væsken fordampe og her kan du vælge at tage din rosenkål fra varmen eller du lader den lige blive lidt længer på grillen for at give Rosenkål en decent stegeskorpe. Det passer med at din balltip er færdig hvilet.
9. Når din Ball tip har nået dens kernetemperatur et sted fra 56 til 62 grader alt efter hvordan du ønsker den skal være tager du den af grillen og lader den hvile i 15 minutter på spækbrættet. Inden du kaster dig over udskæring.



















## Udskæring on anretning

Efter 15 minutters hviletid er din Balltip nu klar til at blive skåret ud i tynde skiver . Og efterfølgende kan der serveres. Det er en nem ret der smager af bare så meget mere. Som i den indledene text skrevet "Back to Basics". Det behøver ikke altid være fancy for at det bliver godt :).

[https://boemsen.com/wp-content/uploads/2021/07/IMG\\_2207.mov](https://boemsen.com/wp-content/uploads/2021/07/IMG_2207.mov)  
[https://boemsen.com/wp-content/uploads/2021/07/IMG\\_2211.mov](https://boemsen.com/wp-content/uploads/2021/07/IMG_2211.mov)

Og her så den nemme overskuelige tallerken. Som desrft fik vi to slags is med flødeskum og karamelsauce. og karamelliseret Annas fra grillen. Opskriften kommer inden weekend. ☐



**Grillet Karamelliseret Ananas som  
Isdessert**





[Opskriften på Karamelliseret Ananas finder du her.](#)

## LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- 2,1kg Ball Tip: [Steak-Out.dk\\*](#)
- Danish BBQ - Mad Cow BBQ RUB: [Steak-Out.dk\\*](#)
- Danish BBQ - Greek Style BBQ: [Steak-Out.dk\\*](#)
- Danish BBQ - Steak Seasoner: [Steak-Out.dk\\*](#)
- Danish BBQ - Steak Crust: [Steak-Out.dk\\*](#)
- Everdure HUB II : [Homeshop.dk\\*](#)
- Napoleon trækul: [Homeshop.dk\\*](#)
- MEATER+: [Homeshop.dk\\*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk\\*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk\\*](#)

“ALLE LINKS MARKERET MED \* ER AFFILIATE LINKS / ELLER

**AFFILIEREDE LINKS (REKLAME). DETTE ER EN PERSONLIG ANBEFALING. YDERLIGERE INFORMATION FINDES [HER](#).**