

RINDFLEISCHSPIESSE MIT TERIYAKI-SAUCE

4 Portionen

ZUTATEN:

800 g Rindfleisch (gutgelagerte Rindshuft)
10 g Ingwer
3 EL Sojasauce
2 EL brauner Zucker
1 EL Olivenöl

IN DER KÜCHE:

- I. Das Rindfleisch in ca. 4x4 cm grosse Würfel schneiden.
- II. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken.
- III. Den Knoblauch, Ingwer, die Sojasauce und den braunen Zucker gründlich vermischen.
- IV. Das Rindfleisch ca. 20 Minuten in der Marinade einlegen.
- V. Die marinierten Rindfleischwürfel auf die Spiesse stecken.

AM GRILL:

- I. Den Grill für direkte Hitze vorbereiten (ca. 180 °C).
- II. Die Spiesse über direkte Hitze ca. 3 Minuten scharf anbraten, dabei gelegentlich wenden.
- III. Sobald das Fleisch angebraten ist, die Spiesse in das Grillgestell einhängen und über indirekte Hitze weitere 10 Minuten grillieren, bis sie gar sind.

Schwierigkeitsstufe: mittel
Grillmethode: Direkte / indirekte Hitze
Zubereitung: ca. 10 Min.
zusätzliche Zubereitung: ca. 20 Min. zum Marinieren
Grillzeit: ca. 15 – 20 Min.