

# 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.