

Rindfleischspiesse an Zitronengras- Soja-Marinade



Zutaten

600 g Rindshuft, vom Metzger in 3 mm dünne, möglichst grosse Scheiben geschnitten
1 Portion Zitronengras-Soja-Marinade

Zubereitung

Für 4–6 Personen

1 Die Rindshuftplätzchen längs in 2 cm breite Streifen schneiden. Wellenförmig auf Spiesse (siehe Tipp) stecken; dabei schiebt sich das Fleisch zusammen und muss wieder leicht auseinandergezogen werden.

2 Die Spiesse auf eine Platte legen und die Marinade darübertreiben. Etwa 30 Minuten ziehen lassen, dabei die Spiesse 2–3-mal wenden, damit sie gleichmässig marinieren.

3 Vor der Verwendung die Marinade leicht von den Spiesen abstreifen und beiseitestellen. Die Spiesse nach Belieben in eine leicht geölte Aluschale oder direkt auf den Rindfleischspiesse an Zitronengras-Soja-Marinade heissen Grillrost legen. Von jeder Seite je nach gewünschter Garstufe 1–2 Minuten grillieren, dabei nach dem Wenden mit etwas Marinade bestreichen.

Gut passt dazu eine Joghurtsauce, ein Chutney oder ein Relish.

Tipp: Verwendet man Holzspiesse, diese vor Verwendung etwa ½ Stunde in Wasser einlegen, damit sie über der Glut nicht verbrennen.