



Stüssi's Grill-Coaching



Teriyaki-Spiess Stüssi-Style

Zutaten für 4 Personen

600 – 800g Rindhuft oder Rindsnuss gut abgelagert vom Metzger
4 x Brotanschnitt oder 4 Brötchen

Zutaten Marinade

125ml SoyaSauce Salzige
2 EL Ingwer
2 El Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 EL Sesamöl

Zubereitung Marinade

- 1 Ingwer und Knoblauch fein Hacken und in eine Schüssel geben
- 2 Sojasauce und Öl in die Schüssel dazugeben
- 3 die Marinade gut verrühren

Zubereitung

- 1 Rindschuft in feine Streifen scheiden
- 2 Fleisch in die Marinade legen und gut vermischen
- 3 Für 30 -60 Minuten einziehen lassen
- 4 Fleischstücke auf die Spiesse ziehen
- 5 Grill auf max. Hitze bringen
- 6 Fackelspiesse direkt auf den Rost legen
- 7 Bei offenem Deckel für ca. 3 Minuten bei direkter Hitze grillieren
- 8 Danach die 2 Seite ebenfalls für ca. 3 Minuten grillieren
- 9 Nun die Spiesse auf die indirekte Zone legen und für weitere 3 Minuten fertig garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist
- 10 TIPP: medium Rare

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

