Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Faschiertes Laibchen vom Grill

Hauptspeise Fleischgerichte Grillen Sommer

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●○○○

Faschiertes mit den Gewürzen gut vermischen. Aus dem Fleisch vier gleich große, etwa zwei Zentimeter dicke Laibchen formen.
Eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend auf dem sehr heißen Grill legen und ca. 10 Minuten grillen. Wenn sich das Fleisch vom Rost lösen lässt, einmal wenden.

## Zutaten

- 650 g Faschiertes vom Rind (nicht zu mager)
- 1 TL Meersalz
- 1/2 TL Chilipulver
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Paprikapulver
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer