

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