Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Südamerikanische Rinder Spieße

Hauptspeise Fleischgerichte Grillen Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das Fleisch in 6-8 cm dicke Scheiben schneiden. Auf die eine Seite des Drehspießes eine halbe Zwiebel mit der Schnittseite nach innen stecken. Die Fleischscheiben U-förmig auf den Spieß setzen – mit dem Fettdeckel nach außen gewölbt.
Zum Schluss die zweite Zwiebelhälfte auf den Spieß setzen und das Fleisch salzen. Bei hoher Temperatur indirekt grillen oder bei mittlerer Temperatur direkt grillen.
Nach 10-15 Minuten, wenn das Fleisch außen schon eine schöne Färbung angenommen hat, die ersten dünnen Scheiben herunter schneiden und servieren. Warten, bis das Fleisch am Spieß wieder Farbe angenommen hat und abermals dünne Scheiben herunter schneiden.

Zutaten

- 1 kg Tafelspitz mit Fettrand
- 1 Zwiebel (groß)
- Meersalzflocken (zum Würzen und Abschmecken)