

Lagerfeuerstimmung

mit

Angusrindfleischspießchen

Die Grillzeit ist da, und im Tiefkühlfach liegt das Rindfleisch. Außer Braten nichts gewesen? Aber nein, ob jetzt Lagerfeuer oder Kleinstgrillinstalation auf dem Balkontisch, mit Angusrindfleisch gelingen leckere Spießchen. Das Rezept kommt von meiner Nachbarin aus dem Zuhause. Eine asiatische Variante des Rindfleischspießchens.

Zutaten für 4 Personen:

500g Lendensteak, 2 Tl Chiliflocken, 4 Stengel Zitronengras (nur der weiße Teil), feingehackt, 2 Scheiben frische Galgantwurzel, feingehackt, 2 Scheiben frische Kurkuma, feingehackt, 4 Knoblauchzehen, zerdrückt, 4 Tl geriebener Palmzucker oder brauner Zucker, 125 ml Austersauce, 1 Tl Salz, 2 El Öl.

Zubereitung:

Steak in lange dünne Streifen schneiden. Fleischstreifen in eine Glasschüssel legen. Chili, Zitronengras, Galgant, Kurkuma und Knoblauch in einem Mörser zerstoßen. Palmzucker, Austersauce, Salz und Öl zugeben und mischen.

Die Marinade löffelweise über das Fleisch geben und vermengen. Dicht abdecken und 4 Stunden kalt stellen. Fleisch auf Holzspießchen stecken. (die Holzspießchen 30 Minuten in Wasser einweichen, so verkohlen die Holzspießchen nicht) Nun, los geht es mit dem Grillen. Dazu gibt es Salat, Brot oder auch Reis. Den Reis mit Sesamöl, nach dem Garen verfeinern.

Die asiatischen Zutaten bekommen sie in jedem größeren Asialaden. In Wasserburg, Sternstrasse, gibt es seit etlicher Zeit einen solchen Laden, der auch frische Kräuter anbietet.

Guten Appetit!

PS. Unsere Kälber sind fast alle da. Sechszehn an der Zahl springen munter durch das grüne Gras. Die letzten Kälber werden im Sommer geboren. Wenn jemand Lust hat diese muntere Schar zu betrachten ist herzlich eingeladen. Die Gössel sind geschlüpft. Eine große Schar von Gänseküken rennen um den Apfelbaum und werden von drohenden Gänseeltern geschützt. Auch ist endlich der Regen da. 75 Liter Wasser pro Quadratmeter in fast nur zwei Tagen. Bis zum nächsten Mal, wahrscheinlich im Sommer, wir wünschen Euch eine schöne Zeit.