

Rindfleisch-Spieße vom Grill

800 g Rinderhüfte 100 g Joghurt 3,5% 2 Gemüsepaprika grün
2 Zwiebeln Thymian, frisch 1 TL Kurkuma Pulver
Meersalz, Pfeffer

Fleisch waschen, abtropfen lassen und in 2 x 2 cm Würfel schneiden.

Joghurt, Thymian, Kurkuma, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und anschließend das Fleisch dazugeben Rindfleisch mit Joghurt-Gewürz-Mischung vermengen und für mindestens 3 - 4 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Paprika waschen und in 2 cm große Würfel schneiden Zwiebel schälen, achteln und die einzelnen Schichten trennen Auf die Holzspieße, immer mit einer Cherrytomate beginnend, Fleisch, Paprika und Zwiebel stecken Zum Abschluss wieder eine Cherrytomate auf den Spieß stecken.

(Holzspieße zuvor wässern, damit sie nicht verbrennen).

Die Spieße auf den Grill legen und je nach Geschmack für 10 - 15 Minuten, unter regelmäßigem Wenden, grillen.

Thorsten Brandenburg am 07. Februar 2021