

# Rindfleisch-Kümmelspieße

## Für 4 Portionen

800 g Entrecôte            80 ml Olivenöl    1 TL Salz  
1 TL Pfeffer                4 TL Kümmel    4 große Zwiebeln  
4 große Gewürzgurken

## Sonstiges:

große Holzspieße            Folienbeutel

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kümmel vermischen, mit dem Fleisch in einen Folienbeutel geben und zirka 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.

Die Holzspieße 15 Minuten in Wasser einlegen, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen. Zwiebeln und Gurken in dicke Stücke schneiden.

Das marinierte Fleisch, die Zwiebeln und die Gurken auf die gewässerten Spieße stecken.

Den Grill auf einer Seite mit glühender Holzkohle vorbereiten, die Spieße von allen Seiten je nach Temperatur 2 bis 3 Minuten direkt über der Glut angrillen.

Die Spieße indirekt bei zirka 120 °C bis 140 °C für 15 bis 20 Minuten fertig grillen.

## Tipp:

Als Beilage einen frischen Salat und geröstetes Knoblauch-Brot reichen.

test Juni 2012