

Portugiesische Rindfleisch-Spieße mit Lorbeer

Für zwei Spieße:

800 g Rindfleisch	6 Knoblauchzehen	2 EL Meersalz
20 Lorbeerblätter	1 EL Olivenöl	Lorbeerzweige

Das Rindfleisch in 4 x 4 cm große Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen und die Lorbeerblätter fein hacken. Mit etwas Olivenöl, Lorbeer und Knoblauch eine Marinade herstellen und das Rindfleisch für mindestens drei Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren. Nach der Marinierzeit das Rindfleisch auf die Grillspieße stecken. Zwischen jeden Würfel ein Lorbeerblatt stecken.

Die Spieße von allen Seiten großzügig mit Meersalz bestreuen. Den Grill auf etwa 250-280°C aufheizen. Die Spieße von allen 4 Seiten etwa 60 Sekunden grillen. Dabei verbrennen die Lorbeerblätter ein wenig, was den Geschmack dieser Fleischspieße ausmacht.

Wenn die Spieße von allen Seiten Röstaromen bekommen haben, werden sie auf den Warmhalterost gelegt und für ein paar Minuten indirekt gar gezogen. Je nach Größe der Fleischwürfel und Temperatur im Grill sollten dafür 5 Minuten ausreichen. Ideal ist eine Kerntemperatur von etwa 58°C, denn dann ist das Rindfleisch medium und besonders saftig.

Thorsten Brandenburg am 07. Februar 2021