

BBQ Beef Jerkey

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

8
Std.

ZUBEREITEN

10
Std.

NIVEAU



Flank-Steak, Roulade oder mageren Braten. Über Nacht hat die Marinade Zeit, das Fleisch mit den vielen Aromen zu durchziehen. Und dann einfach auf die Ebenen verteilen, gelegentlich drehen und abwarten. Voilà, fertig ist dein hausgemachtes BBQ Beef Jerky Marke Eigenregie!

- 1 -

Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden, dabei kann eine Brotschneidemaschine hilfreich sein. Gegen die Faserrichtung für chewy Beef Jerkey schneiden, mit der Faserrichtung für zarteres Beef Jerkey.

- 2 -

Restliche Zutaten verrühren und mit dem Fleisch zusammen über Nacht in einer Schüssel oder einem Beutel marinieren lassen.

- 3 -

Streifen einzeln auf den Dörrebenen verteilen, sodass sich nichts überlappt. Bei 60 °C ca. 8-10 Stunden trocknen lassen.

Zutaten für 10 Portionen

500 g mageres Rindfleisch
50 ml Sojasauce
1 Esslöffel Worcestershiresauce
1/2 Teelöffel flüssiges Raucharoma
1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
1 Msp. Knoblauchpulver
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer, grob gemahlen

Besonderes Zubehör

Dörrautomat

Lange Fahrten im Auto, mein Papa kutschiert uns durch die schönsten Landschaften, die die USA zu bieten haben. Eine ganz prägende Erinnerung aus meiner Kindheit. In den Berglandschaften der Rocky Mountains oder der ewig weiten Wüste Arizonas war BBQ Beef Jerky immer dabei. Denn in den USA ist das marinierte Dörrfleisch bei Truckern, Jägern und Wanderern schon seit Jahrzehnten heiß begehrt. Am einfachsten gelingt die amerikanische Leckerei im Dörrautomaten.

Dafür verwendest du am besten mageres Fleisch, z.B.