

In Bier marinierte Skirt-Steak-Spieße

VORBEREITEN

6
Std.

ZUBEREITEN

18
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

700 g Skirt-Steak (aus dem Saumfleisch, etwa 1 1/2 cm dick), überschüssiges Fett entfernt

Für die Marinade

125 ml dunkles Bier
2 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft
2 Esslöffel dunkler Vollrohrzucker
1 Esslöffel scharfe Chili-Knoblauch-Sauce (z.B. Sriracha)
1 Esslöffel Dijon-Senf
1 Esslöffel Öl
2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel naturreines grobes Meersalz

Für die Sauce

1 große grüne Paprikaschote
2 Knoblauchzehen, geschält
2 Handvoll Korianderblätter samt zarten Stielen
1 Jalapeño-Chilischote, entkernt, grob gehackt
1/2 mittelgroße Poblano- oder Pasilla-Chilischote, entkernt, grob gehackt
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel frisch gepresster Limettensaft
1 Teelöffel naturreines grobes Meersalz
1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
1/2 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubehör

8 Metall- oder Holzspieße

- 1 -

Die Zutaten für die Marinade verrühren.

- 2 -

Das Steak zuerst quer in vier gleich große Stücke schneiden, dann jedes Stück quer zur Faser längs halbieren. Die Steakstreifen in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und die Marinade dazugießen. Die Luft aus dem Beutel streichen und den Beutel fest verschließen. Den Beutel mehrmals wenden, um die Marinade gleichmäßig zu verteilen, in eine Schüssel legen und 4–6 Std. kalt stellen, dabei gelegentlich wenden.

- 3 -

Holzspieße mind. 30 Min. wässern.

In Bier marinierte Skirt-Steak-Spieße

- 4 -

Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

- 5 -

Die Paprikaschote über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel grillen, dabei gelegentlich wenden, bis die Haut nach 10–12 Min. rundherum schwarz ist und Blasen wirft. In eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Min. ausdampfen lassen. Die Schote aus der Schüssel nehmen, die verkohlte Haut abziehen, Stielansatz und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob klein schneiden und mit dem Knoblauch in der Küchenmaschine grob hacken. Die restlichen Zutaten für die Sauce hinzufügen und alles zu einer stückigen Paste mixen. In eine Schüssel geben und kurz vor dem Servieren noch einmal durchrühren.

- 6 -

Die Grilltemperatur auf starke Hitze erhöhen (230–290 °C).

- 7 -

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, die Marinade nicht mehr verwenden. Die Steakstreifen auf Spieße stecken.

- 8 -

Die Spieße über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 4–6 Min. für rosa/rot bzw. medium rare, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und warm mit der Sauce servieren.