

## Rindshuft "Asiatisch" mariniert

### Man braucht für 4 Personen:

- 1 stk Rindshuft
- 2 stk Knoblauchzehen
- 2 stk Peperoncini
- 1 cm Ingwer
- 2 el Zucker
- 5 el Sojasauce
- 5 el Limonensaft
- 2 el Sesamöl



### Zubereitung

Die Rindshuft auf der Ober- und Unterseite gitterförmig nur ganz leicht einritzen; auf diese Weise kann die Marinade besonders gut ins Fleisch gelangen.

Den Ingwer und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Peperoncini der Länge nach halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und diese klein würfeln.

In einer kleinen Schüssel Zucker, Sojasauce und Limonensaft gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ingwer, Knoblauch, Peperoncini sowie Sesamöl beifügen. Diese Marinade über das Fleisch giessen.

Zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens  $\frac{1}{2}$  Stunde oder im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Die Rindshuft aus der Marinade nehmen und diese mit einem Messer leicht abstreifen.

Das Fleisch auf dem heissen Grillrost rundum je nach Dicke des Stückes und gewünschter Garstufe insgesamt 12-15 Minuten braten, dabei regelmässig mit restlicher Marinade bestreichen. Die Rindshuft vor dem Tranchieren 4-5 Minuten ruhen lassen. Dann leicht schräg in dünne Scheiben aufschneiden.



Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"