

Espetadas

Espetadas für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Roastbeef oder Rib-Eye, in 3 cm Würfel geschnitten
1 1/2 Rote Zwiebeln, in Viertel geschnitten
1/2 Rote Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 Frische Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren, zerdrückt
Petersilie, gehackt
Pfeffer, grob gemahlen
Grobes Meersalz
Olivenöl

Zubereitung:

Die Fleischwürfel mit den anderen Zutaten – bis auf die Zwiebelviertel – gut vermischen und bei Raumtemperatur zugedeckt zwei Stunden ziehen lassen;
am besten über Nacht vakuumverpackt im Kühlschrank. Grill für indirekte, mittlere Hitze (150 – 170 °C) vorbereiten. Abwechselnd Fleisch und Zwiebelviertel auf Weber® Spieße stecken, mit grobem Meersalz bestreuen und etwa 6 – 10 Minuten von allen Seiten grillen.

Tipp:

Mit dem Weber® Schaschlik-Set können die Espetadas von allen Seiten gleichmäßig indirekt gegrillt werden.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillmethode: Indirekte, mittlere Hitze (150 bis 170 °C)

Grillzeit: 10 Minuten

Hilfsmittel: Weber® Schaschlik-Set oder Weber® Doppelspieße