

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Yulia Haybäck



Spiesse vom Rind oder Lamm

Köchin: Yulia Haybäck

Für 4 Personen

500 g Rind oder Lamm (geeignet aus dem Hüftfleisch)

Salz

Pfeffer

Olivenöl

200 g frische Kräuter

Zubereitung:

Das Fleisch würfeln (ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel). Salzen und mit Olivenöl vermischen. Das Fleisch sollte gut benetzt sein aber nicht tropfen. Mit den Kräutern im Ganzen vermischen. Am besten 5-6 Stunden stehen lassen.

Dann die Kräuter entfernen und beiseite geben.

Das Fleisch auf Spiesse stecken. Die Kräuter auf den Grill legen, damit diese verbrennen können und ein Kräuter- Raucharoma liefern. Die Spiesse pro Seite 3,5 Minuten grillen.