

Rezept

# Gegrilltes Rindfleisch mit Beilagen

Ein Rezept von Gegrilltes Rindfleisch mit Beilagen, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für das Fleisch

<b>330 ml</b> Bier	<b>½ TL</b> Salz
<b>1/2 TL</b> Pfeffer	<b>1 TL</b> Zitronensaft
<b>1 TL</b> Sojasauce	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	<b>500 g</b> Rinderrouladen

### Für die Beilagen

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>3</b> Jalapeño-Chilis
<b>500 g</b> Chorizo zum Braten	<b>250 g</b> Grillkäse (z. B. Halloumi)
<b>350 g</b> Kaktusblätter (aus dem Glas; mex. Laden oder online)	<b>2</b> Avocados
<b>300 g</b> Bohnenmus (Frijoles refritos; selbst gemacht oder aus der Dose)	<b>16</b> Mais-Tortillas (15 cm Ø)
	<b>250 g</b> Salsa roja (selbst gemacht, mex. Laden oder online; ersatzweise Pico de gallo)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1445 kcal, 84 g F, 62 g EW, 98 g KH

## Zubereitung

- 1.** Für das Fleisch Bier, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sojasauce in einer großen Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unterrühren. Das Fleisch mit der Marinade mischen und 2 Std. durchziehen lassen.
- 2.** Den Grill anheizen. Für die Beilagen Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die Chilischoten waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Chorizos längs so halbieren, dass sie durch die Haut noch verbunden bleiben. Den Grillkäse in Scheiben schneiden. Die Kaktusblätter abspülen und jedes Blatt dreimal diagonal tief einschneiden. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausheben und in Scheiben schneiden.
- 3.** Fleisch, Frühlingszwiebeln, Chilis, Chorizos, Kaktusblätter und Käse auf dem Grill bei großer Hitze garen. Die Tortillas auf dem Grill beidseitig erwärmen. Das gegarte Fleisch in Streifen, die Chorizo in Stücke schneiden.
- 4.** Die Tortillas mit Bohnenmus bestreichen, Fleisch, Chorizo, Käse, Kaktusblätter, Frühlingszwiebeln, Chilis und Avocados darauf verteilen. Die Salsa dazu servieren.