Rezept

RINDFLEISCH-PINCHITOS MIT ZITRONEN-CHILI

Ein Rezept von RINDFLEISCH-PINCHITOS MIT ZITRONEN-CHILI, am 12.10.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen
100 ml	Olivenöl
1 TL	zerdrückte Korianderkörner
½ TL	getrockneter Thymian
1	kleine rote Chilischote
	schwarzer Pfeffer
	Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone
½ TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 große Prise	edelsüßes Paprikapulver
600 g	Rindfleisch zum Kurzbraten (Hüfte, Lende; in 12 längliche Streifen von 2 cm x 10 cm geschnitten)
	Salz
12	Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen mit Grillstufe auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Alufolie auskleiden. Den Knoblauch schälen, durch eine Presse in eine Schüssel drücken und mit Zitronensaft, 50 ml Olivenöl, den Gewürzen und dem Thymian verrühren.

2. Die Fleischstreifen mit dem Würzöl vermengen und zugedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Chilischote waschen, aufschlitzen, von Stiel und Kernen befreien und fein würfeln. Mit Zitronenschale und 50 ml Olivenöl verrühren und in Dipschalen verteilen.

3. Die Fleischstreifen ziehharmonikaförmig so auf die Spieße stecken, dass sie zwei- bis dreimal durchgestochen werden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen etwa 8 Min. grillen.