

Rezept

Vietnamesische Spieße

Ein Rezept von Vietnamesische Spieße, am 23.04.2024

Zutaten

150 g frische Shiitake-Pilze (ersatzweise 15 g getrocknete)

2 EL Fischsauce

Holzspieße

400 g Rinderfilet (aus dem dicken Teil)

2 kleine grüne Chilischoten (Thai-Chilis)

je 1 Hand voll glatte Petersilie, japanische Minze, scharfes Thai-Basilikum, Koriandergrün und Schnittlauch

Erdnussöl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Pilze trocken säubern, die harten Stängel entfernen (getrocknete Pilze ca. 45 Min in warmem Wasser einweichen, dann die Stängel entfernen, Pilze trockentupfen). Das Rinderfilet mit Küchenpapier trockentupfen. Chilis waschen, putzen, fein hacken und mit der Fischsauce mischen.
2. Den Holzkohलगrill anheizen. Das Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und zwischen Folie noch dünner klopfen. Auf beiden Seiten mit Fischsauce bestreichen.
3. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und auf die Fleischscheiben verteilen, zu Röllchen drehen. Holzspieße ölen und abwechselnd Fleischröllchen und Pilze aufstecken, mit Erdnussöl bestreichen. Den Grillrost heiß werden lassen, ölen und die Spieße bei starker Hitze 2-3 Min. pro Seite grillen. Mit einem Dip servieren.