

Zutaten

- 400 g Rinderrücken
- ½ Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- Je 1 Zweig Rosmarin, Oregano und Thymian
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Metallspieße

Hauptgang, vom Grill

„Asado“ - gegrilltes Rind

Entdecken Sie unser köstliches Asado-Rezept mit Rinderrücken und aromatischen Kräutern. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Rinderrücken von Fett und Sehnen befreien und in mundgerechte Scheiben schneiden. Chili, Knoblauch und Kräuter grob zerkleinern und mit Olivenöl pürieren. Über das Fleisch geben und über Nacht ziehen lassen. Marinade vom Fleisch abstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Spieße stecken. Grill bei direkter Hitze mit gusseisernen Rost voll vorheizen. Das Fleisch von der einen Seite 4 Minuten grillen, dann wenden, die Temperatur des Grills so niedrig wie möglich einstellen und 5 Minuten ziehen lassen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.