



Eigi – Beef

Feine Rindfleisch Spiessli

700 gr. Rindfleisch vom Eigi-Beef (Siedfleisch oder Braten)

1 dl Öl

½ Zwiebel feingehackt

1 Knoblauchzehe zerdrückt

½ EL gemahlener Koriander

1 EL Curry

½ EL Chilipulver

3 EL gemahlene Haselnüsse

1 dl Sojasauce

2 EL Zitronensaft

1 EL brauner Zucker

1 Prise Pfeffer

1. Fleisch in 6 mm dicke Streifen schneiden und in grosse Schüssel geben.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen.
Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen anbraten.
3. Haselnüsse, Sojasauce, Zitronensaft, Zucker und Pfeffer hinzugeben.
4. Unterrühren und 1 Min. kochen, über das Fleisch geben und gut vermischen.
5. Min. 4 Std. (besser eine Nacht) zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
6. Fleisch auf gewässerte Holzspiesse reihen und 5 – 10 Min. grillieren und häufig wenden.

Kontakt: Kurt & Patricia Heiniger
Eigi 22
8932 Mettmenstetten

Web: www.eigi-beef.ch

Tel: 079 705 38 16

E-Mail: info@eigi-beef.ch