WAGYU RIB FINGERS IM PICANHA STYLE

Rezeptvorschlag

ZUTATEN

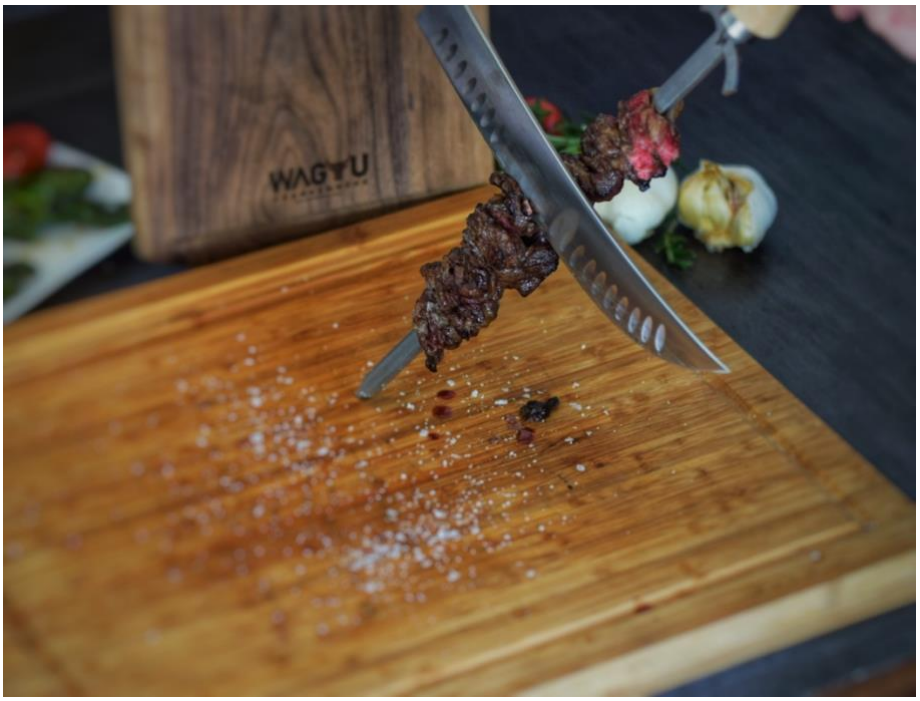
Wagyu Rib Fingers

Grobes Meersalz

EQUIPMENT

Gas- oder Kohlegrill.

Grillspieße



Vorbereitung

Als erstes befreist du die Wagyu Rib Fingers von den etwas dickeren Sehnen und schneidest sie in dünne Streifen. Anschließend würzt du das Fleisch mit Meersalz und lässt es für ca. 15 – 20 Minuten bei Zimmertemperatur liegen. Jetzt kannst du die dünnen Wagyu Rib Fingers aufspießen.

WAGYU RIB FINGERS IM PICANHA STYLE

Rezeptvorschlag

ZUBEREITUNG

Im Anschluss kannst du die Fleischspieße bei direkter Hitze (optimal sind 200°C) unter ständigem Drehen grillen.

Sobald die Oberfläche gleichmäßig und kräftig Farbe bekommen hat, können die ersten rosa Schichten vom Spieß geschnitten werden.

Anschließend wird der Fleischspieß wieder über die direkte Hitze gebracht, damit das verbleibende (im Kern noch leicht rohe) Fleisch weiter garen kann. Den Vorgang wiederholen, bis das Fleisch aufgebraucht ist.

Die kleinen Fleischscheiben werden erst jetzt in verschiedene Würzmischungen und Saucen getaucht oder pur gegessen.

Aufgrund dieser Grillmethode hat jede Fleischscheibe eine tolle leckere Kruste.

Tipp: Bei den Würzmischungen und Soßen kannst du dich austoben. Du kannst einfach BBQ-Soßen oder auch die Chimichurri aus unserem Skirt Rezept nehmen. Wir essen die Rib Fingers auch gerne nur mit Meersalz und Pfeffer.

www.bbq-oemer.de
BBQ ÖMER
Leckeres vom Grill