

Gegrilltes Roastbeef nach Pastrami-Art

Gesamtzeit **780 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **45 Min.** Kochzeit **720 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
3529 kJ / 843 kcal

Fett: **35 g** Eiweiß: **64 g**
Kohlenhydrate: **67 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1 Becher brauner Zucker
250 ml Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
100 ml Kikkoman süsse
Würzsauce Mirin-Art
250 ml Wasser
400 g Rinderlende (oder
Rinderbrust)
1 EL granulierter Knoblauch
1,5 TL gemahlener Pfeffer
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Ingwer
1 Gewürzgurke
8 kleine Scheiben helles
Brot
2 EL Senf
100 g Sauerkraut
1 TL Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 Becher brauner Zucker - **250 ml** Kikkoman
natürlich gebraute Sojasauce - **100 ml** Kikkoman
süsse Würzsauce Mirin-Art - **250 ml** Wasser - **400**
g Rinderlende (oder Rinderbrust)
Braunen Zucker, Kikkoman Sojasauce, Kikkoman
süße Würzsauce Mirin-Art und Wasser mischen.

Das Fleisch in diese Marinade einlegen und für 1
bis 2 Tage in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

1 EL granulierter Knoblauch - **1,5 TL** gemahlener
Pfeffer - **1 TL** gemahlener Koriander - **1 TL**
gemahlener Ingwer
Sobald das Fleisch durchgezogen ist, kann es aus
dem Kühlschrank genommen werden und von den
Resten der Marinade befreit werden.

Die Gewürze mischen und das Fleisch von allen
Seiten mit dieser trockenen Gewürzmischung
würzen.

Schritt 3

Das Fleisch auf den Grill legen und 30 bis 40
Minuten garen lassen. Je nach gewünschtem
Gargrad gelegentlich wenden.

Nach dem Garen muss das Fleisch mindestens 10
Minuten ruhen. Danach wird es in dünne Scheiben
geschnitten.

Schritt 4

1 Gewürzgurke - **8** kleine Scheiben helles Brot - **2**

EL Senf - **100 g** Sauerkraut - **1 TL** Honig

Das Sauerkraut mit Senf und Honig vermischen und in einer Pfanne anbraten.

Die Fleischscheiben mit dem gebratenen Sauerkraut und der in Scheiben geschnittenen Gurke auf dem mit Senf bestrichenen Brot servieren.