GRILLONLINE.CH

• LOKALES GRILL- & BBQ-ERLEBNIS •

REZEPT 19 | GRILL & BBQ

# HOISIN-RINDSPIESSE MIT SESAM & FRÜHLINGSLAUCH *vom Grill*

Zartes Rindfleisch, mariniert in einer würzigen Hoisin-Marinade, auf Spiessen gegrillt und mit Sesam und frischem Frühlingslauch verfeinert – asiatisch, aromatisch und einfach unwiderstehlich!

**FÜR**
4 Personen

**VORBEREITUNG**
20 Min.

**MARINIEREN**
1–2 Std. (oder über Nacht)

**GRILLZEIT**
10–12 Min.
(indirekt)

**GRILL**
Holzkohle oder Gas
(mit Deckel)

**METHODE**
indirekt

## ZUTATEN:

### FLEISCH
- 600 g Rindsfilet oder Rindsentrecôte (in Würfel ca. 3–4 cm)
- 2 EL Pflanzenöl

### MARINADE
- 4 EL Hoisin-Sauce
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Sesamöl
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 TL Ingwer (gerieben)
- ½ TL Chiliflocken (optional)

### ZUM GARNIEREN
- 2 EL Sesam (geröstet)
- 2 Frühlingszwiebeln (in feine Ringe geschnitten)

### ZUM SERVIEREN
- Limettenspalten
- Jasminreis oder gegrilltes Gemüse

## ZUBEREITUNG:

1. **FLEISCH VORBEREITEN**
   Rindfleisch in ca. 3–4 cm grosse Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. **MARINADE ZUBEREITEN**
   Hoisin-Sauce, Sojasauce, Reisessig, Sesamöl, Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken gut verrühren.
3. **MARINIEREN**
   Marinade über das Fleisch geben, gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std., besser 2 Std. oder über Nacht marinieren lassen.
4. **SPIESSE VORBEREITEN**
   Holzspiesse ca. 30 Min. in Wasser einlegen. Fleischwürfel abtropfen lassen und gleichmässig auf die Spiesse stecken.
5. **GRILL VORBEREITEN**
   Grill für indirekte Hitze vorbereiten (ca. 160–180 °C).
6. **GRILLEN**
   Spiesse im indirekten Bereich 10–12 Min. grillen, dabei einmal wenden, bis das Fleisch zart und leicht karamellisiert ist.
7. **GARNIEREN**
   Mit geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.
8. **SERVIEREN**
   Mit Limettenspalten und nach Wunsch mit Jasminreis oder gegrilltem Gemüse servieren. Guten Appetit!

## TIPPS & TRICKS

- Für extra Aroma die Spiesse am Ende kurz direkt über die Hitze grillen (ca. 1 Min. pro Seite).
- Sesam vor dem Garnieren in einer Pfanne ohne Öl rösten – das intensiviert den Geschmack.
- Dazu passt ein frischer Gurkensalat oder asiatischer Krautsalat.
- Hoisin-Sauce ist süss – wer es weniger süss mag, nimmt etwas weniger.

## EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Grillspiesse (Metall oder Holz)
- Rührschüssel
- Pinsel

*Viel Spass beim Grillen!*

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH