

# FIRECRACKER
# KACHELFLEISCH VOM GRILL

| 4 | 25 MIN. | MITTEL | GRILL |
|---|---|---|---|
| PORTIONEN | ZUBEREITUNG | SCHWIERIGKEIT | ZUBEREITUNG |

## ZUTATEN

### FLEISCH UND MARINADE

- 800 g Kachelfleisch (vom Schwein)
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Sambal Oelek
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL brauner Zucker

### FÜR DAS FINISH

- 50 g geröstete Erdnüsse
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sesam
- 1 Bio-Limette
- Frischer Koriander (nach Geschmack)



## ZUBEREITUNG

**1 MARINADE VORBEREITEN**
Sojasauce, Fischsauce, Limettensaft, gepressten Knoblauch, Sambal Oelek, Paprikapulver, Sesamöl und braunen Zucker in einer Schüssel verrühren.

**2 KACHELFLEISCH MARINIEREN**
Das Fleisch in die Marinade geben, gut vermengen und abgedeckt für mindestens 2 Stunden, idealerweise 4 Stunden, im Kühlschrank ziehen lassen.

**3 GRILL VORHEIZEN**
Den Grill auf ca. 230–250 °C direkte Hitze vorheizen. Den Grillrost reinigen und leicht einölen.

**4 FLEISCH GRILLEN**
Das marinierte Kachelfleisch abtropfen lassen und je nach Dicke ca. 2–3 Minuten pro Seite kräftig angrillen. Auf mindestens 63 °C Kerntemperatur garen und anschließend mind. 3 Minuten ruhen lassen.

**5 ANRICHTEN UND GENIESSEN**
Das Fleisch quer zur Faser in Streifen schneiden, auf einer Platte anrichten und mit gehackten Erdnüssen, Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen. Zum Schluss mit frischem Limettensaft beträufeln und nach Geschmack mit Koriander verfeinern.

MG BBQ

YouTube TikTok Instagram Website