



TERES MAJOR ASIA STYLE



ZUTATEN

- 600 g Teres Major
- 1 rote Chili, fein gehackt
- 1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 100 ml Sojasauce
- 100 g Walnüsse, fein gerieben
- Ahornsirup (nach Bedarf, bis eine zähflüssige Masse entstehh)



ZUBEREITUNG

- 1 TERES MAJOR VORBEREITEN**
Das Teres Major in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
- 2 MARINIEREN**
Sojasauce, fein gehackte Chili und fein gehackten Ingwer zum Fleisch geben und alles gut vermengen. Abgedeckt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3 WALNUSS-TOPPING HERSTELLEN**
Die fein geriebenen Walnüsse mit so viel Ahornsirup vermischen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Zur Seite stellen.
- 4 GRILL AUFHEIZEN**
Den Grill auf sehr hohe direkte Hitze vorheizen, sodass die Grillroste richtig heiß sind.
- 5 TERES MAJOR GRILLEN**
Die marinierten Fleischstücke aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und von beiden Seiten jeweils etwa 2 Minuten scharf angrillen. Je nach Dicke und gewünschtem Gargrad die Zeit leicht anpassen (medium rare: ca. 54–56 °C).
- 6 ANRICHTEN & GENIEßEN**
Die gegrillten Teres-Major-Stücke auf einem Teller anrichten und das Walnuss-Ahornsirup-Topping großzügig darüber verteilen.



YouTube



TikTok



Instagram



Website