

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)

180 g brauner Zucker
250 ml Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
100 ml Kikkoman süße
Würzsauce zum Kochen
nach Mirin-Art
250 ml Wasser
400 g Rinderlende (oder
Rinderbrust)

Gewürze:

1 EL granulierter Knoblauch
1,5 TL gemahlener Pfeffer
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Ingwer

Zum Servieren:

1 Gewürzgurke
8 kleine Scheiben helles
Brot
2 EL Senf
100 g Sauerkraut
1 TL Honig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

180 g brauner Zucker - **250 ml** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - **100 ml** Kikkoman süße
Würzsauce zum Kochen nach 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 legen 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 mariniert ist, kann man es aus
dem Kühlschrank nehmen und von den Resten der
Marinade befreien. 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 noch 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.