Ingwer-Spiesse mit Rindfleisch

Das Rezept für diese Ingwer-Spiesse mit Rindfleisch verleiht der Grillparty eine leicht orientalische Note - lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Stk.	Ingwer (klein)
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Messerspitze	Kreuzkümmel
1 Messerspitze	Zimt
0.5 TL	Kurkuma
0.5 TL	Curry (scharf)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Pinienkerne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Holzspieße (lang)

Zubereitung

1. Für **Ingwer-Spiesse mit Rindfleisch** den Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Das Faschierte vom Rind gründlich mit Ei, Ingwer, Knoblauch, Zimt, Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry, Salz, Pfeffer und den Pinienkernen vermengen.

2. Die Fleischmasse dann in längliche Rollen formen und je nach Größe 1-2 Röllchen auf die Spieße stecken. Mit Öl bestreichen und auf den heißen Grill legen. Von jeder Seite 4-5 Minuten grillen. Vom Grill nehmen und sofort servieren.

Tipp

Die Ingwer-Spiesse mit Rindfleisch schmecken wunderbar mit einem knackigen Spitzkohlsalat.