Getrocknetes Rindfleisch

Nicht nur in den USA, auch in Australien ist getrocknetes Rindfleisch äußerst beliebt. Mit diesem Rezept kann man den herzhaften Snack auch prima zuhause zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 6,0 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 18,2 h



Zutaten

8 Stk.	Rindsrouladen
210 ml	Worcestershiresauce
210 ml	Sojasauce
2 TL	Zwiebelpulver
2 TL	Zwiebelsalz
2 TL	Knoblauchsalz
2 TL	Knoblauchpulver
2 EL	Ketchup
1 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Für getrocknetes Rindfleisch die Rouladen in schmale, ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Anschließend aus Worcestershiresauce, Sojasauce, Zwiebelpulver, Salz, Knoblauchsalz,

Knoblauchpulver, Ketchup und Pfeffer eine Marinade zubereiten.

2. Die Fleischstreifen mit der Marinade übergießen und über Nacht durchziehen lassen. Währenddessen das Fleisch 2-3 Mal wenden. Am nächsten Tag den Backofen auf 40-50°C vorheizen. Den Gitterrost des Backofens mit Backpapier auslegen.

3. Die Fleischstreifen aus der Marinade nehmen und dicht nebeneinander auf den Rost legen und in den Ofen schieben. Die Ofentür mit Hilfe eines zwischen Tür und Herd geklemmten Kochlöffels einen Spalt breit offenstehen lassen, so kann die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen.

4. Das Fleisch auf diese Weise - je nach Dicke - ca. 4-6 Stunden dörren lassen. Zwischendurch vor allem die dünneren Streifen kontrollieren. Wenn sie sich zwischen den Fingern schon trocken anfühlen, vorab herausnehmen.

5. Die fertigen Fleisch-Streifen aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Servieren oder luftdicht verschließen. An einem kühlen und dunklen Ort gelagert halten sie sich so mehrere Wochen.

Tipp

Während das getrocknete Rindfleisch im Ofen dörrt, darf die Ofentemperatur auf keinen Fall über 50°C steigen, da das Fleisch sonst gegrillt wird, d.h. die Oberfläche wird knusprig und das Innere bleibt saftig.