



Beef Bulgogi



Zutaten:

4 Ribeye-Steaks à 125 g
4 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
2 EL Zitronensaft
4 EL Zucker
2 TL Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
1/2 Nashi-Birne
2 Schalotte(n)
3 Knoblauchzehen
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Maisstärke



Big Green Egg Holzchips



Big Green Egg Gusseisen
Saucentopf mit Streichpinsel



Big Green Egg Small



Rösle Schüssel-Set (hoch), 3-teilig



Burgvogel Kochmesser Natura Line

1

Sojasoße, Sesamöl, Zitronensaft, Zucker und Pfeffer miteinander vermengen und auf zwei Schälchen aufteilen und abdecken.

2

Die Birne schäle, entkernen und sehr fein würfeln. 1 Schalotte schälen und in halbe Ringe schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Birne, Schalotten, Knoblauch und Ribeyes mit der Marinade eines Schälchens verrühren. Alles drei Stunden lang abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

3

Die Räucherchips im Grill anzünden und mit dem Gusseisenrost auf 200 °C erhitzen. Inzwischen die letzte Schalotte und die Knoblauchzehe schälen. Die Schalotte in halbe Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken.

4

Das Sonnenblumenöl im Saucentopf auf dem Grillrost erhitzen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abwischen. Die Marinade zur Sauce des zweiten Schälchens geben. Das Fleisch auf den Rost legen und mit geschlossenem Deckel 1,5 Minuten grillen, dann um 45 Grad drehen und weitere 1,5 Minuten grillen. Die Ribeyes wenden und auch von dieser Seite zweimal 1,5 Minuten grillen.

5

Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen. Schalottenringe und Knoblauch im Topf einige Minuten glasig dünsten.

6

Die restliche Marinade hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Ribeyes in Scheiben schneiden. Die Sauce auf die richtige Konsistenz prüfen und gegebenenfalls mit etwas Maisstärke binden und 2 Minuten länger köcheln lassen.



Füllen Sie das Fleisch mit etwas Sauce und Reis in ein Salatblatt und machen Sie es damit zu raffiniertem Fingerfood!