

Beef Jerky leicht scharf

Die Zutaten

Fleisch:

4 Stück Rindsrouladen mager (ca. 1/2 cm dick, ca. 80-100g)

Marinade:

1/4 Tasse Worcestershire Sauce
2/3 Tasse Soja Sauce
1/3 Tasse Ketchup
1/3 Tasse Wasser
1 Teelöffel Gemahlener Pfeffer (frisch)
1 Teelöffel Knoblauchgranulat
1 Teelöffel Zwiebelgranulat
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Tabasco Sauce
1 Teelöffel Honig
1 Schuss Whiskey



Die Zubereitung

Die Marinade abmischen und ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

Die Rindsrouladen der Länge nach in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Mögliches Fett und Sehnen wegschneiden, da das Jerky sonst beim Lagern ranzig werden können. Danach das Fleisch in die Marinade einlegen und über Nacht (ca. 18 Stunden) marinieren lassen.

Am nächsten Tag nimmt man das Fleisch aus der Marinade heraus und tupft es vorsichtig ab, damit der Saft im Fleisch erhalten bleibt, jedoch das Fleisch nicht mehr tropft.

Nun gibt man die Fleischstreifen für ca. 5-6 Stunden bei 50 °C in einen Dörrapparat. Ist das Fleisch dicker, dann länger!

Wenn man keinen Dörröfen hat, macht das auch nichts, denn es geht auch vorzüglich mit dem Backrohr! Dazu legt man dann das Fleisch einfach auf den Rost des Backrohres.

Will man das Backrohr nachher nicht putzen, legt man es mit Alufolie aus.

Vorsicht bei Gasherden: Man sollte prüfen, ob die niedrigste Stufe des Backrohres tatsächlich nur 50 °C hat, damit das Fleisch nicht grillt! Falls das so ist, das Backrohr dazwischen immer wieder abdrehen, damit das Fleisch etwas abkühlen kann.