



US Steakspiesse MIT MOYO VERDE

- 1 In einer Schüssel das Bier mit den Knoblauchzehen, den Chilischoten, dem Limettensaft und dem Salz zu einer Marinade verrühren. Die Steaks in insgesamt 7-8 möglichst gleichgroße Stücke schneiden und in der Marinade etwa 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Die Paprika in Stücke schneiden (sollte ungefähr zur Größe der Steaks passen) und Zwiebeln halbieren und in einzelne Schichten zerteilen. Die Steaks aus der Marinade nehmen, mit der Paprika und den Zwiebeln auf einem großen Spieß ziehen.
- 3 Die Spieße bei direkter hoher Hitze etwa 3 Minuten je Seite grillen. Auf die indirekte Seite des Grills legen und bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen. Den Steakspieß vom Grill nehmen und die Weizentortillas mit etwas Käse belegt auflegen.
- 4 Sobald der Käse verlaufen ist, die Tortillas mit Moyo Verde und den Steakstücken servieren.



Zutaten

für 4 Personen

US Rumpsteaks á 400 g	2
Knoblauchzehen	2-3
Piri Piri Chilischoten	3-4
Lagerbier	600 ml
Limettensaft	100 ml
Salz	2 TL
Zwiebeln	2
gelbe Paprika	1

zum Servieren:

Weizentortillas	4
Handvoll geriebenen Käse	4
Moyo Verde	7-8 EL



**JETZT
ZUBEREITUNGSVIDEO
ANSEHEN**

