



Unser Biltong Rezept

Und so wird's gemacht

Menge	Vorbereitungszeit	Nachbearbeitung	Trocknungszeit
 ca. 1 kg netto	 ca. 40 min / 12h	 ca. 20 min	 ca. 18 - 72h

Zutaten

2 kg Rindfleisch (in Streifen) vom Stotzen (Eckstück)

5 Esslöffel Apfelessig

1 Esslöffel Worcestershire Sauce

3 Esslöffel grobkörniges Fleur de Sel

2 Teelöffel grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Esslöffel Koriandersamen

2 Esslöffel brauner Zucker

1. Koriandersamen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Samen in einem Mörser zerstoßen.

2. Sämtliche Zutaten (Essig, Worcestershire Sauce, Salz, Pfeffer, Koriandersamen und Zucker) gut mischen.

3. Fleisch mit einem scharfen Messer entlang den Fasern in 2.5 cm dicke Streifen schneiden und in eine Gratainform legen (kein metallischer Behälter!)

4. Marinieren das Fleisch von Hand mit der Sauce. Achte darauf, dass sämtliche Stellen des Fleisches mit der Marinade bedeckt sind.

5. Lege das Fleisch zugedeckt für circa 12 Stunden in den Kühlschrank. Wende das Fleisch nach 6 Stunden und falls nötig nochmals mit der Marinade bedecken.

6. Fleisch auf dem Kühlschrank nehmen und mit Haushaltspapier sorgfältig abtupfen. Achte darauf, dass Du nicht all zu viel von den Gewürzen entfernst.

7. Bringe einen Hacken (z.B. Büroklammer) an das dickere Ende des Fleisches an. Hänge es in die Biltong-Box oder in einen gut gelüfteten Raum. Bitte achte darauf, dass Du den Ventilator nicht direkt auf das Fleisch richtest, so kann verhindert werden, dass das Fleisch aussen zu schnell hart wird und innen noch zu weich ist.

8. Die Trocknungszeiten variieren je nach Umgebung. Der Reifegrad kann festgestellt werden, indem man mindestens jeden Tag das Fleisch mit den Fingern zusammendrückt. Je weicher das Fleisch ist, je feuchter ist es innen. Grundsätzlich kann man sagen, dass das Biltong fertig ist, wenn es aufgeschnitten wird und in der Mitte kein Saft mehr austritt. Je pinker das Fleisch ist, je kürzer die Haltbarkeit.

9. Die Haltbarkeit ist schwierig vorherzusagen. Das Biltong sollte am Stück luftdicht oder vakuumiert an einem dunklen Ort kühl (Zimmertemperatur) aufbewahrt werden.

10. Am besten schmeckt das Biltong, wenn du es kurz vor dem Servieren in dünne Streifen schneidest. Solltest du nicht alles aufessen, was wir zwar nicht glauben, bewahre die Streifen am Besten in einer Papiertüte oder in Küchenpapier auf. Du kannst es im Kühlschrank in der Regel 3-4 Tage problemlos aufbewahren. Vor dem erneuten Genuss 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Guten Appetit