

# Grillrezepte

## Gaucha Frühstück Aus Mexiko

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Rind. BBQ, Einfach, Schnell, Mexikanisch,

---

400 g	Rindfleisch, mager	8	Tomaten, klein und sehr fest
4	Essl. Öl	1	Paprikaschote, grün
1	Prise Zucker	8	Schalotten
2	Essl. Tomatenketchup	30 g	Speck, geräuchert
	Pfeffer, schwarz, frisch		Salz
	-gemahlen		

---

Das Rindfleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Öl mit Zucker, Tomatenketchup und frisch gemahlenem Pfeffer vermischen und das Fleisch darin 2 Stunden marinieren.

Die Tomaten waschen und abtrocknen. Die Paprikaschote halbieren, waschen und dabei die Kerne entfernen, in Stücke schneiden.

Zusammen mit dem abgetropften Fleisch, den Tomaten und den geschälten Schalotten sowie dem in Scheiben geschnittenen Speck auf 4 Spießen verteilen.

Auf dem heißen Holzkohlegrill oder dem Gasgrill rundherum etwa 7 Minuten grillen.

Erst unmittelbar vor dem Servieren salzen.