

Trockenfleisch

Zutaten:

500g mageres Fleisch, z.B. Rinderrouladen
15g Salz, z.B. Grillgewürzsalz
etwas Pfeffer
Tabasco
Sojasoße

Zubereitung:

Fleisch in Streifen schneiden und marinieren,
über Nacht durchziehen lassen, danach mit Küchenpapier die
Feuchtigkeit der Marinade so gut es geht aus dem Fleisch pressen.
Je mehr Feuchtigkeit hierbei entfernt wird desto besser!

Ungefähr 4 Stunden im Ofen bei 50 Grad durchtrocknen lassen,
ab und zu die Klappe öffnen damit Feuchtigkeit entweichen kann.
Danach kann das Fleisch offen im Kühlschrank aufbewahrt werden,
dieser entzieht dem Fleisch zusätzlich Feuchtigkeit.





