

Beef Jerky Teriyaki

Selbstgemachtes Beef Jerky Teriyaki

Wir lieben Beef Jerky und da wir nun ein Dörrgerät besitzen, können wir uns jetzt jederzeit einfach selber welches machen. Gekauftes Beef Jerky ist lecker, aber meiner Meinung nach auch extrem teuer. Hier auf Fuerteventura kann man fertiges Beef Jerky auch nicht mal eben in jedem Supermarkt kaufen und wenn man welches findet, dann sind die Preise einfach utopisch. Da Rindfleisch hier nicht ganz so teuer ist, lohnt sich das Selbermachen im Dörrautomaten für uns auf jeden Fall. So kann man seinem Jerky dann auch gleich die Geschmacksrichtung verpassen, die man gerne mag. Bei uns war das in diesem Fall Teriyaki.

Für das Beef Jerky habe ich einfaches Rouladen Fleisch verwendet. Optimal ist Fleisch aus der Ober- oder Unterschale. Die Unterschale hat im einen geringeren Fettanteil als die Oberschale. Fertig geschnittene Rouladen sind schon schön dünn geschnitten und man muss die Fleischscheiben einfach nur noch in Streifen schneiden. Das ist super praktisch und schnell erledigt. Wichtig ist, dass ihr jegliche Fettränder etc. vom Fleisch entfernt. Ansonsten können diese bei der Lagerung des fertigen Jerkys evtl. ranzig werden. Marinieren könnt ihr das Fleisch dann nach Lust und Laune.



WMF Küchenminis Dörrautomat



Grillstone Liquid-Smoke Hickory



Tajin Fruit and Snack Seasoning



Lee Kum Kee Austernsauce

Leckeres Beef Jerky im Teriyaki Style aus dem Dörrgerät

Für das Beef Jerky das Rindfleisch von jeglichem Fett befreien. Anschließend in Streifen oder mundgerechte Stücke schneiden (nicht zu klein, da das Fleisch beim dörren noch

zusammenschrumpft) und in einen Gefrier- oder Zipp Beutel geben. Knoblauch und Ingwer fein reiben und zusammen mit der Soja Sauce, der Austernsauce, Liquide Smoke, Zucker, Salz und etwas Tajine Gewürz zum Fleisch geben.

Den Beutel verschließen, alles gut durchkneten und für 12 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Fleischstreifen gleichmäßig auf den Dörrebenen verteilen und bei 70°C für 12 Stunden dörren.

Anschließend luftdicht verpacken bzw. aufbewahren.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR SNACKS



Fruchtige Müsliriegel aus dem Dörrgerät



Gefüllte Jalapeños



Bananenchips aus dem Dörrgerät



Fruchtleder



Sesam-Cashew-Riegel



Kartoffelchips aus dem Dörrgerät



Cheeseburger Muffins



Rice Krispies Treats



Deco haus Gewürzgläser mit Schraubkappe – 24er Set



GoMaihe 12er Set Gewürzgläser mit Deckel



ecooe Bambus Gewürzregal mit 27 Gewürzgläsern



CDWERD Gewürzgläser 25 Stk. mit Aufklebern

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Buntes Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz



Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz



Jalapeño Salz



Chili Salz



Ingwer-Knoblauch-Paste



Kebab-Gewürz



Taco Gewürzmischung



Gyros Gewürz selber machen
