Bilton




Auf deiner Reise nach Kapstadt und Südafrika kommst du nicht an Biltong vorbei. Biltong ist eine beliebte südafrikanische Spezialität und der perfekte Snack für Zwischendurch. In jedem Supermarkt findest du diesen leckeren Snack aus luftgetrocknetem Rindfleisch, Wild oder Geflügel.

Zutaten:
Du brauchst ein paar Schnüre, Spieße oder Haken

500g Rind oder Wildfleisch
1 EL Koriander
2 EL Essig (Apfelessig ist am besten geeignet)
4 EL Salz (empfehlenswert Meersalz)
4 EL Pfeffer
optional ein wenig Knoblauch

Den Gewürzen sind keine Grenzen gesetzt, probier dich aus!

Zubereitung:
Schneide das Fleisch in 2-3cm breite Scheiben und lege es in eine Schüssel. Füge dem Essig, Koriander, Pfeffer, Salz und je nach Geschmack ein wenig Knoblauch hinzu und vermenge es mit dem Fleisch. Das Fleisch über Nacht oder 5, 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, so dass die Marinade gut einwirken kann. Ab und zu verrühren hilft dabei, den Geschmack gleichmäßig in das Fleisch zu bekommen.

Nun wird das Fleisch auf Schnüre, Spieße oder Haken gezogen und an einem kühlen Ort zum Trocknen aufgehängt. Man sollte das Fleisch ca. 6 Tage trocknen lassen. Es ist wichtig, dass man einen gut gelüfteten, trockenen Raum wählt, in dem man das Biltong aufhängt. Zum Schluss das getrocknete Fleisch mit einem scharfen Messer in kleine Stücke oder längliche Streifen schneiden.

Für die Ungeduldigen:
Falls du nicht mehr warten kannst, trockne das Biltong im Backofen. Dazu legst du deine Streifen über die Stäbe des Backofengitters oder hängst sie auf einen Haken in den Backofen. Lege einen Holzkochlöffel zwischen die Tür, damit die Backofentür während des Trocknen einen kleinen Spalt weit auf ist. So entsteht die entsprechende Luftzirkulation, um das Fleisch perfekt zu trocknen. Der Backofen wird nun auf 50 Grad Umluft gestellt und mit dem Biltong rund 2,5 Stunden alleine gelassen.

Historie und Notizen:
Tipp: Geniale Knabberei zu Käse und Rotwein!

Süd-Afrika

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/sued-afrikanisches_vom_feuer:biltong

Last update: **25.03.2022 18:16**