

Beef Jerky

Round Steak

Zutaten:

500 g Round Steak
200 ml Sojasauce
40 g Zucker

60 g Balsamico
2 g Paprikapulver, süß
2 EL Thymian frisch gehackt

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen und mit dem Fleisch vermengen. Sechs Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und anschließend auf einer Backmatte bei 60 Grad Umluft rund vier Stunden trocknen.



Guten Appetit!