



## Aufregende Würze für die nächste Feier mit Freunden



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

## Zutaten

400 g	Rindfleisch (Hüfte oder Steakfleisch)
2 EL	Sojasauce
150 ml	Blanchet Rouge de France Halbtrocken
4 EL	Rapsöl
1/2	kl. Chilischote
etwas	Pfeffer
etwas	Salz
etwas	Curry
etwas	Paprika
evtl. 1	Knoblauchzehe
200 g	Tomaten (4 Stück)
1 Packung	Erdnuss-Cashew-Mix Chili-Style (z.B. von Seeberger)
1-2 EL	Chilisauce
1 TL	gehackte Kräuter
nach Bedarf	Saté-Spieße (Bambusspieße)

## Zubereitung

1

Gut abgehangenes Rindfleisch vom Metzger in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden lassen. Dieses dann in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

2

Marinade aus 2 EL Sojasauce, 100 ml Blanchet Rouge de France Halbtrocken, 2 EL Öl, der klein gehackten Chilischote, Knoblauch und den Gewürzen mischen. Über die Fleischstreifen geben und ca. 20 Minuten marinieren. Dann in einer Pfanne im restlichen Öl rundherum in 6-8 Minuten anbraten.

3

Während das Fleisch mariniert, die Beilagen (z.B. Basmati Reis) und den Dipp zubereiten. Für den Dipp die Tomaten blanchieren, häuten und entkernen. Die Tomaten mit dem Seeberger Erdnuss-Cashew-Mix pürieren. Chilisauce, 50 ml Blanchet Rouge de France Halbtrocken, bei Bedarf Gewürze untermixen. Der



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Diese Website wurde mit toujou gebaut



## Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren