Steaks fernöstlich

Durch die Verwendug von Sambal Oelek, Chili und Honig ergibt eine süß-scharfe Note. Die Marinierzeit macht das Rindfleisch besonders zart.

Herkunft: Asien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 6 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Sojasauce
2 EL Sherry
2 TL Sambal Oelek
1 TL Honig
2 Zehen(n) Knoblauch
2 Chilischote(n) rot
2 Chilischote(n) grün
4 Rinderhüftsteaks

Vorbereitung

Die Sojasauce mit dem Sherry, dem Sambal Oelek und dem Honig verrühren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Die Chilischoten längs aufschneiden, von den Stielansätzen und von den Kernen befreien, waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und zur Marinade geben. Hände waschen nicht vergessen! Die Hüftsteaks in eine Schüssel legen und mit der Marinade begießen. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 6 Stunden marinieren, dabei ab und zu wenden.

Zubereitung

Die Steaks aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Auf jeder Seite 10 bis 12 Minuten grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.

© 2026 coquina.de