



Asiatische Rindfleischspieße

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Steakhüfte oder -filet		dunkle Sojasauce
1/8 L	Teriyaki Sauce	80 g	Honig
	Sesam Mix	400 g	Edamame, gepult und tiefgekühlt
2	rote Zwiebeln	1	Knoblauchzehe
1	kleinens Stück Ingwer	3 EL	Sesamöl
1 EL	Reisessig		Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Steakhüfte/-filet in feine Streifen schneiden, ca. 4 x 4 cm. Mit Sojasauce etwas marinieren und eng über die Spieße stülpen.
2. Teriyaki Sauce mit Honig aufkochen und beiseite stellen.
3. Edamame in Salzwasser blanchieren und abkühlen lassen. Lauwarm mit gehacktem Knoblauch, Zwiebelspalten und Ingwer, sowie Sesamöl, Reisessig und etwas Sojasauce marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Spieße medium braten und durch Teriyaki-Honig-Glasur ziehen, mit etwas Sesam garnieren.