



Rinderfiletspieße mit Krautsalat nach Asia Art

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

1 kg	Rinderfilet	120 ml	Austernsauce
1 Stange	Zitronengras	1 Stück	Ingwer
2 Zehen	Knoblauch	1	rote Chili
2 EL	Honig	1/2 Bund	Koriandergrün
1	große Gemüsezwiebel	2	Spitzpaprika
	Holzspieße	50 g	Minze
600 g	Rotkohl	2	Karotten
1	Gurke	3 EL	Erdnüsse
2	Limetten	75 ml	Sojasauce
20 g	Honig	100 ml	Sesamöl
2 EL	Sesam		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Für den Salat den Rotkohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Den Honig, die Sojasauce, den Saft der Limetten und das Sesamöl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rotkohl damit marinieren und beiseite stellen.

Zitronengras, Knoblauch, Ingwer und Chili putzen und grob hacken. Alles mit der Austernsauce und dem Honig mit einem Pürierstab mixen, um eine Marinade herstellen.

Das Rinderfilet putzen und in ca. 2-3 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch in die Marinade geben und beiseite stellen.

Die Karotte und die Gurke nach Belieben in mundgerechte Stücke schneiden und zum Rotkohl geben. Alles mit den Erdnüssen und der grob gehackten Minze vermengen.

Das Koriandergrün fein hacken. Die Paprika und die Zwiebel in ca. 2-3 cm große Rechtecke schneiden.

Das Fleisch abwechselnd mit Paprika und Zwiebel aufspießen und in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

Den Salat auf die Teller geben und die Spieße, nach erneutem Einpinseln mit der Marinade, darauf geben und mit dem Koriander und Sesam garnieren.

Rinderfiletspieße mit Krautsalat nach Asia Art

Stand 29.06.2021