



## Rinderhüftstreifen auf Couscous-Papaya-Salat

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

600 g	Rinderhüftsteaks	400 g	CousCous
4 EL	Olivenöl	1 TL	Ras el Hanout
1 TL	Cumin	1 TL	Curry gelb
1 St.	Papaya	1	Gurke
100 g	Cherry Tomaten	4 TL	Sriracha Chilisauce
4 EL	Joghurt	4 TL	gehackte Minze
1 Hdv.	Korianderblätter	3 TL	Salz
	Pfeffer		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Gewürz Sud: 400 ml Wasser, 1 TL Ras el Hanout, 1 TL Cumin, 1 TL Curry, gelb.
2. Couscous im Rohzustand mit 1 EL Olivenöl einreiben und mit 400 ml kochendem Gewürz Sud übergießen. Leicht vermengen und mit Alufolie luftdicht schließen. Für 10 Minuten ziehen lassen, dann die Folie entfernen und leicht auskühlen lassen. Couscous in den Händen zerreiben, sodass die Körner nicht mehr aneinander kleben.
3. Gurken, Tomaten und Papaya in gleichmäßige Stücke schneiden und mit dem Couscous und Olivenöl vermengen. Gehackte Minze unter den Salat heben.
4. Joghurt mit Sriracha vermengen und über den Salat geben.  
Wer es pikanter mag, kann mehr Sriracha Chilisauce über den Salat geben.
5. Rinderhüfte Steaks in feine Streifen schneiden und scharf in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, würzen und Korianderblätter auf dem Salat anrichten.