

## Rezept

### Sosaties mit Rund und Aprikosen verfeinert mit Hot Rocks Hot

**20 Fleisch**

Für 4 Personen / Zubereitung: 1 Std

#### Zutaten:

##### Sosaties:

400 g Rumpsteak  
 1 Rote Zwiebel  
 60 g getrocknete Tomaten  
 Holzspiesse

##### Marinade:

½ Rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 Wenig Ingwer (ca. 1cm Würfel)  
 Olivenöl  
 1 EL Currypulver oder Red Curry Paste von Ukuva  
 1 TL gemahlene Kurkuma  
 2 EL Aprikosenkonfitüre  
 150 ml Rotweinessig  
 1,5 TL Rohrzucker  
 1 Lorbeerblatt  
 1 TL Hot Rocks Hot



#### Zubereitung

- Zwiebel schälen und in kleinste Würfel schneiden.
- Knoblauch schälen und pressen
- Ingwer schälen und fein reiben
- Zwiebel im Olivenöl glasig braten, Knoblauch, Ingwer, Currypulver (oder Red Curry Paste) und Kurkuma in den Topf geben und ca. 1 min anbraten.
- Aprikosenkonfitüre, Rotweinessig, Rohrzucker und Lorbeerblatt dazugeben und zum Kochen bringen.
- Hitze herunter drehen und die Sauce zum Eindicken bringen. Mit Hot Rocks Hot abschmecken, dann die Sauce abkühlen lassen.
- Rumpsteak in 3 cm grosse Würfel schneiden und überschüssiges Fett aus dem Steak entfernen.
- Die Marinade in einen Gefrierbeutel geben, Rindfleischwürfel hinzufügen und mind. 2 Std im Kühlschrank marinieren.
- Fleischwürfel auf der Marinade nehmen und die Marinade aufheben.
- Zwiebel schälen, vierteln.
- Abwechselnd Aprikose, Zwiebel und Rumpsteak Würfel auf die Spiesse stecken.
- Die Sosaties auf heissem Feuer grillen – oder braten. Immer wieder wenden. Es dauert ca. 7 – 8 min.
- Die Marinade in einem Topf ca. 3 – 4 min kochen. Die Marinade kann heiss als Dip dazu serviert werden.
- Die Sosaties anrichten und mit etwas Hot Rocks Hot überstreuen.

E Guetä!