

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!