



# RINDERSTEAK MIT KOREANISCHER CHILISAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g**

**1 kg** Rindersteak

**1.5 Liter** Rindsbouillon

## FÜR DIE MARINADE

**125 ml** Sojasauce

**35 ml** Reisessig

**1.8 g** Schnittlauch, getrocknet, geschnitten

**30 g** Brauner Zucker

**2.2 g** Ingwerpulver

**17 ml** Sesamöl, getoastet

**15 g** Culinary Masters red pepper flakes

## ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: alle Zutaten gut vermischen. Rindersteaks ca. 24 Stunden in die Marinade einlegen.
2. Rindersteaks in einer Pfanne scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Mit Rinderbrühe aufgießen, Fleisch wieder dazugeben und im Ofen weich schmoren lassen.
3. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und abschmecken.