



RINDERSTEAK MIT KOREANISCHER CHILISAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Sahne-Basis

1 kg Rindersteak

1.5 Liter Rindsuppe

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 zusammen gut vermischen. Rindersteaks ca. 24 Stunden in der 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.