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	Rote Paprikaflocken

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 Sahne-Basis verfeinern und abschmecken.