



RUMPSTEAK-SPIESSE MIT WODKA-MARINADE



Für 4 Personen

ZUTATEN

1 EL schwarze Pfefferkörner
je 1 EL gehackte Rosmarinnadeln,
Thymianblättchen, Blatt Petersilie
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1 klein gehackte rote Chilischote
1 EL Honig
4 EL Wodka
2 EL Erdnussöl
400 g Roastbeef am Stück
1 große Paprikaschote
je 1 weiße und rote Zwiebel
Fleur de Sel
1 EL Erdnussöl zum Bestreichen

4 Spieße

ZUBEREITUNG

Pfefferkörner trocken in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und mörsern. In einer kleinen Schale Pfeffer, gehackte Kräuter, Knoblauch, Chili, Honig, Wodka und Öl vermengen.

Fleisch 3 cm groß würfeln und in eine verschließbare Schale legen. Marinade dazugeben, alles gut vermengen, und verschlossen für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zwiebeln schälen und in die einzelnen Segmente teilen. Die Paprikaschote waschen und ca. 3 cm groß würfeln. Abwechselnd Fleisch, Paprika und Zwiebeln auf die Spieße ziehen.

Grillplatte oder TeppanYaki auf dem Induktionskochfeld mit Einstellung 7 erhitzen, mit Erdnussöl bestreichen und die Spieße rundherum ca. 4 Minuten grillen. Die Spieße mit der restlichen Marinade bestreichen und salzen. Vor dem Servieren noch etwas ruhen lassen.