

# Rezeptideen

## Rindfleisch-Spieße mit Chili-Erdnuss-Cashew-Dip



### Zutaten:

---

Für 4 Personen  
400 g Rindfleisch (Hüfte oder Steakfleisch)  
2 EL Sojasauce  
150 ml Gemüsebrühe  
4 EL Rapsöl  
½ kleine Chilischote  
Pfeffer, Salz, Curry, Paprika  
eventuell 1 Knoblauchzehe  
Saté-Spieße (Bambusspieße)  
4 Tomaten (200 g)  
1 Packung Seeburger Erdnuss-Cashew-Mix  
Chili-Style  
1-2 EL Chilisauce  
1 TL gehackte Kräuter

### Zubereitung:

---

1. Gut abgehangenes Rindfleisch vom Metzger in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden lassen. Diese in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

2. Die Marinade aus 2 EL Sojasauce, Gemüsebrühe, 2 EL Öl, der klein gehackten Chilischote, Knoblauch und den Gewürzen mischen. Über die Fleischstreifen geben, ca. 20 Minuten marinieren. Dann in einer Pfanne im restlichen Öl rundherum 6-8 Minuten anbraten.

3. Während das Fleisch mariniert, die Beilagen (z.B. Basmati Reis) und den Dipp zubereiten. Für den Dipp die Tomaten blanchieren, häuten und entkernen. Die Tomaten mit dem Erdnuss-Cashew-Mix pürieren. Chilisauce, Blanchet Rouge de France Halbtrocken, bei Bedarf Gewürze, untermixen. Der Dipp sollte sämig und glatt sein. In kleine Dipp-Schalen füllen und mit gehackten Kräutern bestreuen. Saté-Spieße als Vorspeise reichen oder mit Reis und Salat als Mahlzeit.