

Gefüllte Hüftsteaks mit Teriyaki-Honig Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Moderne, leckere Single Küche, prima zum Grillen

Zutaten

- 4 gut abgehangene Huft - Steaks à 180 g mit Tasche
- 50 g Frischkäse
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, in kleinen Würfeln
- 1 Chilischote, fein gewürfelt
- 6 El Teriyaki Sauce aus dem Asia Shop
- 1 El Honig
- Etwas Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Huft Steaks zwischen 2 Klarsichtfolien sanft plattieren, auslegen.

Schritt3

Den Frischkäse, mit 1 El Teriyaki Sauce auf rühren, die Zwiebel, - Paprika - und Chiliwürfel unterheben, restliche Teriyaki Sauce mit dem Honig verrühren.

Schritt4

Die Füllung auf den Steaks verteilen und mit Zahnstochern verschließen.

Schritt5

In heißem Öl oder auf dem Grill braten und immer wieder mit der Teriyaki Sauce - Honig Sauce bestreichen.

Rezeptart: Grillrezepte für Fleisch, Schnelle Rezepte **Tags:** honig, huftsteak

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-hueftsteaks-mit-teriyaki-honig-sauce/>