



Roastbeef - Satè Spieße auf Rucola

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Wer kann da schon widerstehen?

Zutaten

- Für die Roastbeef - Satè Spieße:
- 600 g küchenfertig, pariertes Roastbeef in 40 g - 50 g schweren Scheiben
- 4 El geröstete Sesamsaat
- Für die Marinade:
- 4 El Bienenhonig
- 4 El Teriyaki - Soße (Aus dem Asia Laden)
- 4 El Austernsoße "
- 6 El Reiswein "
- 6 El Sake - Wein "
- 8 El Sesamöl "
- 1 Tl gehackter Koriander
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- Etwas Rucola zum anrichten
- 15 Holzspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Marinade:

Schritt2

Die Zutaten miteinander verrühren, Chili und Knoblauch dazu geben. Etwas separat für den Rucola Dressing zurückhalten.

Schritt3

Mit dem Rest das Fleisch ca. 30 min. marinieren, dann auf die Spieße stecken.

Schritt4

In heißen Öl in einer ausreichend großen Pfanne oder auch Bräter ca. 2 - 3 min. von beiden Seiten braten, rosa halten.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Spieße auf den angemachten, gemengten Rucola Salat anrichten, und mit dem gerösteten Sesam bestreuen, sofort servieren.

Schritt7

Rezeptart: Fingerfood, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch **Tags:** einfach und schnell, unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roastbeef-sate-spiesse-auf-rucola/>