

Rindfleischwürfel an Chimichurrisauce



Zubereitungszeit

10 Minuten + mind. 24 Stunden ziehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 180 kcal

Eiweiss: 10 g

Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 1 g

Zutaten für 8 Portionen

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Thymian und Oregano
- 2 TL mildes Paprika
- 0.5 TL Salz
- 1 TL grober Pfeffer
- 4 EL Wasser
- 4 EL Weissweinessig
- 1 dl Sonnenblumenöl
- 2 Rindsentrecôtes à ca. 180 g
- Erdnussöl zum Braten

Zubereitung

1. Am Vortag: Zwiebel grob hacken. Mit dem Knoblauch und den Kräutern in einem Cutter oder von Hand fein hacken. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Mit Wasser, Essig und Sonnenblumenöl zu einer Sauce mischen. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen.
2. Am Zubereitungstag: Rindsentrecôtes in Würfel schneiden. Etwas Erdnussöl in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch darin bei grosser Hitze rundum ca. 1 Minute braten. Mit der Chimichurrisauce servieren.