



CHEFKOCH.DE

## Rumpsteaks mit Bloody-Mary-Sauce

Steaks waschen, trockentupfen und in eine flache Schüssel geben. Sojasoße, Balsamico und Olivenöl verrühren und die Steaks mindestens 2 Stunden darin marinieren (in den Kühlschrank stellen und ab und zu wenden). Alle übrigen Zutaten werden in einer hohen Schüssel mit dem Mixstab oder in der Küchenmaschine grob püriert. Die Steaks in einer Pfanne oder besser auf dem Grill je nach gewünschter Garstufe auf jeder Seite 3-6 Minuten braten oder grillen. Mit der Bloody-Mary-Sauce servieren. Dazu passen bunter Salat und rösches Weißbrot.

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Rumpsteak(s) á 200g  
2 EL Sojasauce  
4 EL Balsamico  
2 EL Öl (Oliven)  
1 kg Tomate(n), reif, geschält und gewürfelt  
½ Zwiebel(n), gehackt  
2 Frühlingszwiebel(n)  
1 TL Koriandergrün, gehackt  
1 TL Salz  
1 EL Limonensaft  
0.11 ml Rinderfond  
0.05 ml Wodka  
1 EL Worcestersauce  
Tomatenmark

**Verfasser:**