



RINDERSPIEßE

MIT PORTWEINSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Rindfleisch (Entrecôte)
- 3 rote Paprikaschoten
- 250 g getrocknete Aprikosen
- 3 El Olivenöl
- 1 El Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- 1 unbehandelte Zitrone
- 75 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 500 ml Rinderbrühe
- 250 ml Portwein
- 1 El Essig
- 2 El Butter
- 8 Schaschlikspieße

UNSER TIPP

MIT GRÜNEN BOHNEN ALS BEILAGE
DAZU, KANNST DU AUS DIESEM
GERICHT EINEN KLASSIKER FÜR DAS
GANZE JAHR NEU ERFINDEN!



ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Paprika putzen, waschen und halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen und die Schoten in Spalten schneiden. Fleisch im Wechsel mit Paprika und Aprikosen auf die gewässerten Spieße stecken.
2. Olivenöl mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz zu einer Marinade verrühren. Die Spieße darin mindestens 4 Stunden marinieren. Anschließend herausnehmen und **etwa 8-10** Minuten auf dem Tischgrill grillen.
3. Für die Sauce die Zitrone waschen und achteln. Mit Preiselbeeren, Rinderbrühe, Portwein, Essig und Butter in einem Topf 30 Minuten reduzieren lassen, bis die Sauce leicht dicklich ist. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

*Dank der Tischgrillkohle von proFagus
musst du nicht lange warten, bis dein
Tischgrill heiß ist!*