Rezept

Steak mit Schalotten und Shiitake

Ein Rezept von Steak mit Schalotten und Shiitake, am 25.05.2025

Zutaten

- **2** dicke Rumpsteaks (Lendensteaks à 50 g)
- **4** kleine Schalotten
- Öl zum Bepinseln
- **4 EL** Teriyakisauce (Asienladen oder selbst gemacht)
- **100 g** Shiitake-Pilze

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Rumpsteaks in 2 - 3 cm große Würfel schneiden und in der Teriyaki-Sauce wenden.

2. Die Schalotten schälen und halbieren. Dickere Hälften in einzelne Schichten teilen. Die Shiitakepilze feucht abreiben. Stiele herausdrehen und wegwerfen. Pilze entsprechend der Größe der Fleischwürfel ganz lassen, halbieren oder vierteln.

3. Das marinierte Fleisch abwechselnd mit Schalotten und Pilzen auf die Spieße stecken.

4. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Die Fleischspieße auf dem heißen Rost bei starker Hitze insgesamt 8 - 12 Min. grillen, dabei mehrmals wenden und mit Marinade bepinseln.