



## MEIN GENUSS



### Gefülltes Rindersteak



**It's a match!**

It's a match! Steinsalz ist der perfekte Basis-Rub für dein Rindersteak!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermengen und beiseite stellen. Anschließend die Steaks waschen und mit Küchentuch trocken tupfen.
- 2 Getrocknete Tomaten klein schneiden und den Fetakäse klein würfeln. Das Steak auseinanderklappen und mit Tomaten sowie Fetakäse füllen. Beide Schichten mit etwas Basilikum oder **Basilikumsalz** bestreuen. Das Steak zusammenklappen und mit je zwei Zahnstochern fixieren. Das Fleisch nun für ca. 2 Stunden in die Marinade einlegen.
- 3 Nach der Marinier-Zeit 3 EL **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten scharf anbraten. Dann bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten durchgaren.
- 4 Anschließend Metaxa und Tomatenmark einrühren und alles aufkochen. Schmand unterrühren und mit **Paprikapulver**, **Steinsalz** und **Pfeffer** abschmecken. Lass es dir schmecken!

### Zutaten

#### Steaks

4 Rindersteaks (Zum Füllen geeignet)  
8 getrocknete Tomaten  
200 g Fetakäse  
3 EL Olivenöl  
1 TL getrockneter Basilikum

#### Marinade

1 TL Steinsalz  
1 TL Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Olivenöl  
1 EL Rotwein, trocken  
1 TL getrockneter Rosmarin  
1/2 TL Paprika Pulver, Süß

#### Sauce

4 EL Metaxa  
4 EL Tomatenmark  
4 EL Schmand  
1 Prise **Paprika Pulver, süß**  
**Steinsalz** und Pfeffer aus der Mühle

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.