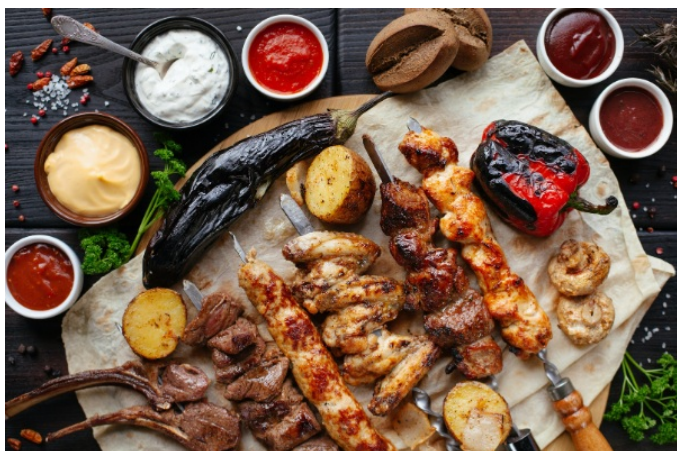




MEIN GENUSS



Steakmarinade mit Südamerika-Flair



It's a match!

It's a match! Die optimale Schärfe für dein Fleisch mit dem Gaucho Steakgewürz!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zunächst gibst du das Öl in einen Messbecher oder ein anderes hohes Gefäß, um ein klecksfreies Arbeiten zu ermöglichen.
- 2 Nun vermischt du das Öl mit unserem Gaucho Steakgewürz. Für die angegebene Ölmenge reichen in der Regel 3-4 Esslöffel des Gaucho Steakgewürzes aus. Verrühre die beiden Zutaten mit einer Gabel oder einem Schneebesen.
- 3 Das Fleisch nimmst du aus der Verpackung und spülst es einmal kurz unter fließendem Wasser ab. Mit etwas Küchenkrepp tupfst du das Fleisch trocken, damit es die Marinade besser aufnehmen kann.
- 4 Dann gibst du das Fleisch nacheinander in einen Zip-Beutel oder ein geeignetes verschließbares Gefäß.
- 5 Abschließend füllst du die Marinade in den Beutel oder den Behälter und arbeitest sie einige Sekunden in das Fleisch ein, damit es von allen Seiten benetzt ist. Lässt du es über Nacht im Kühlschrank ziehen, kann sich das Aroma wunderbar entfalten.

Zutaten

Für 2 Personen benötigst du:

10 Esslöffel Öl (entspricht etwa 100 ml)
4 Esslöffel Gaucho Steakgewürz
Zip-Beutel oder einen verschließbaren Kunststoffbehälter
Fleisch nach Belieben, zum Beispiel Rib-Eye-Steaks

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 30.10.2026.