



# MEIN GENUSS



## Rib-Eye-Steak mit Mango-Chutney



**It's a match!**

It's a match! Das Gaucho-Steakgewürz macht deine Grillparty zu einem echten Highlight und begeistert garantiert jeden Fleischfan!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Du startest mit der Zubereitung der **Steaks**: Die Steaks einen Tag vorher vorbereiten. Dazu diese zunächst von überschüssigem Fett befreien. Anschließend die Steaks mit Olivenöl und dem zuvor gemörserten **Gaucho-Steakgewürz** marinieren und im Kühlschrank abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.
- 2 Anschließend kannst du auch schon das **Chutney** zubereiten: Mangos schälen und würfeln. Dann alle Zutaten miteinander vermengen und für ca. 20 Minuten kochen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt sowie die Zimtstange entfernen.
- 3 Am Tag der Grillparty nimmst du das Steak kurz vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Die Ränder der Steaks etwas einschneiden, damit sich diese beim Grillen nicht zusammenziehen.
- 4 Die Steaks bei 1-2 Minuten bei großer Hitze anbraten. Danach kannst du sie etwas beiseitelegen und medium grillen. Anschließend in **Alufolie eingewickelt** ca. 5 Minuten ruhen lassen und zusammen mit dem **Chutney** sehr heiß servieren.

### Zutaten

#### Steaks

4 Rib-Eye-Steaks (ca. 2 cm dick) mit je 200 g  
4 EL Olivenöl  
2 EL Gaucho-Steakgewürz

#### Chutney

150 g Mango  
50 ml Wasser  
40 g Zucker  
3 EL Essig  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
0.5 TL Cayennepfeffer  
0.5 TL Paprika edelsüß  
1 Prise Anis  
Salz und Pfeffer

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 29.07.2026.