



MEIN GENUSS



Ribeye-Steak-Spieß mit Chili-Salsa



It's a match!

It's a match! Diese Würzmischung eignet sich hervorragend für jede Sorte von Rindfleisch. Sie hat ein würzig-süßes Aroma mit Chili-Paprika-Geschmack und leicht pikanter Schärfe.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Das Fleisch in **dünne Scheiben** schneiden und diese vierteln. Die Fleischstückchen nun mit **Barbecue Dallas Chili Rub** würzen und zusammen mit Chili-Öl gut vermischen. Die Marinade nun für **ca. 2 Stunden** einziehen lassen.
- 2 Die **Paprikaschoten** in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Auch die Zwiebeln vierteln und auseinanderpellen. Nun abwechselnd **Fleisch, Paprika** und **Zwiebeln** auf die Spieße stecken. Die Spieße jetzt auf dem Grill oder in der Pfanne für ca. **10 Minuten** anbraten.
- 3 Für die Zubereitung der **Salsa** alle frischen Zutaten fein würfeln und die Rosinen klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Paprika, Chili, Knoblauch sowie Rosinen darin bei kleiner Hitze anschwitzen. Danach alles zusammen in einer Schüssel auskühlen lassen.
- 4 Nun die **Tomaten** inklusive aller restlichen Zutaten untermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Die Tomaten immer erst zum Schluss zugeben, da sie die Salsa ansonsten flüssiger machen. Den **Spieß** auf einem Teller anrichten und **Chili-Salsa** dazu reichen.

Zutaten

Für die Spieße

800 g Ribeye Steak
2 Zwiebeln, rot
4 Paprika in verschiedenen Farben
3 EL Barbecue Dallas Chili Rub
1 TL Chiliöl

Für die Salsa

1 Stk. Habanero Choco (Chiliart)
30 g Rosinen
4 Lauchzwiebeln
3 Schalotten
2 Paprika, türkisch
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
3 EL Ahornsirup
30 g Tomatenmark
Salz
Pfeffer
3 EL Olivenöl

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 20.10.2026.