



Beefsticks mit Stangensellerie und gegrillten Tomaten

Beefsticks mit Stangensellerie und gegrillten Tomaten



Fleisch in einer Schüssel mit Grillgewürz vermischen. Rundum vier Minuten anbraten, mit Rotwein ablöschen. 30 Sekunden weiter garen, warm halten.

Stangensellerie 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen.

Zwiebeln mit Butter anschwitzen, alle übrigen Zutaten zufügen, für wenige Minuten weiter garen und würzig abschmecken.

Beefsticks:

600 g Rinderlende, ohne Sehnen, 1,5 cm x 1,5 cm dicke Streifen
3 EL Sojasauce
2 EL Grillgewürz
3 EL Bratöl
40 ml Rotwein

Sellerie / Tomaten:

200 g Stangensellerie, gewaschen, 4 cm Stücke, längs halbiert
500 ml Wasser
Salz
100 g Zwiebeln, weiß, grob gewürfelt
30 g Butter
400 g Kirschtomaten, versch. Farben
1 EL Akazienhonig
Salz / Pfeffer