



Würzige Marinade mit Chili, Ingwer und frischen Kräutern für Rinderfilet oder Rinderspieße.

**Zubereitungszeit:** 30 min

**Back-/Kochzeit:** 4 min

**Portionen:** 5

## ZUTATEN

### MARINADE

- 1 Stk. Ingwer (frisch)
- 2 Chilischoten, kleine rote
- 4 Knoblauchzehe / Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Pfeffer
- 0.5 TL Salz
- 2 Rosmarin
- 2 Zweige Oregano

### NACH BELIEBEN

- Cocktailtomate / Cocktailtomaten
- Zwiebel (geviertelt)
- Paprika
- etc.

## ZUBEREITUNG

### ZUBEREITUNG

Schneide für die Rinderspieße das Entrecote in ca. 2 cm große Würfel. Hacke den Ingwer, die Chilischoten und die Knoblauchzehen klein. Vermische sie mit Olivenöl, Pfeffer, Salz und Curry. Hacke den Rosmarin und den Oregano ebenfalls und gebe sie dazu. Vermenge alles gemeinsam mit dem Fleisch und lasse das Fleisch im Kühlschrank ca. 1-4 Stunden, gerne auch über Nacht, ziehen.

Bereite die Spieße vor und spieße hierbei nach Belieben Fleisch und Gemüse, nicht zu dicht, auf. Ich habe im Wechsel Rindfleisch und Zwiebeln aufgespießt und zum Abschluss eine Cocktail-Tomate aufgespießt.

Gare die Spieße auf dem Grill oder in einer Pfanne bis zum gewünschten Grad.

Dazu passen verschiedene Salate, selbst gemachtes Baguette, Fladenbrot oder auch Faltenbrot.

Viel Spaß beim Grillen, eure Sally!