

South America: Grilliertes
Rind mit Chimi Churri,
Süßkartoffeln und
Gemüse

Rezept für 4 Personen

Zubereitung



Zutaten Fleisch, Gemüse, Süsskartoffeln und Chimi Churri

Zutaten Fleisch:

- 4 Rindsplätzli
- 1 x Fleischgewürz
- 1 El Olivenöl

Zutaten Gemüse:

- ½ Peperoni, gelb
- ½ Peperoni, rot
- 1 Zwiebeln, geschält
- 6 Champignons, frische
- 1 Tomate
- 10 Oliven, schwarz
- 2 El Olivenöl
- 1 x Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Süsskartoffeln:

- 4 Süsskartoffeln
- 4 Thymian Zweige
- 2 El Rapsöl
- 1 x Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Chimi Churri:

- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 4 El Olivenöl extra vergine
- 2 El Balsamico bianco
- 3 El Petersilie, glattblättrig
- 1 Tl Oregano, getrocknet
- 1 El Sambal Oelek oder 1 Chilischote rot

Zubereitung Fleisch, Gemüse, Süsskartoffeln und Chimi Churri

Gemüse und Pilze rüsten und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in Pfanne erhitzen, Peperoni, Zwiebeln und Pilze zugeben und ca. 2 Minuten braten. Tomaten und Oliven zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Gemüse warm stellen. Süsskartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Süsskartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer mischen. Im Ofen bei 190°C ca. 15 Minuten backen. Süsskartoffeln zum Servieren aufeinander schichten. Sämtliche Zutaten für Chimi Churri in einem Mörser oder mit einem Mixer zerkleinern und abschmecken. Sauce mind. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Rindsplätzli würzen und mit Olivenöl bepinseln, dann auf den Grill oder in der Grillpfanne beidseitig kurz grillieren und mit Chimi Churri servieren.