

SPIESSLI

- 600 g Huft oder Entrecôtes
- **Fleischgewürz**
- 1 kleine Schalotte
- 1 Zweig Thymian
- 1 El Bratbutter
- ½ dl Rotwein
- ½ dl Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer



-
- Fleisch in dünne Scheiben schneiden und leicht klopfen, wellenartig auf 8 Spiesse stecken und würzen.
 - Schalotte fein hacken, Thymian vom Stiel zupfen.
 - Spiessli in der heissen Bratbutter beidseitig je 1 Minute braten, herausnehmen und warmstellen.
 - Schalotte im Bratensatz glasig dünsten, Thymian dazugeben. Mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen und etwas einreduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Fleisch auf einer Platte anrichten und die dickflüssige Sauce darüberträufeln.

Dazu passen

Teigwaren oder Bratkartoffeln

Hinweis

Ihre Reste vom Fondue Chinoise lassen sich gut für die Spiessli verwenden.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.