



MEIN GENUSS



## Rinderfilet Spieße mit Baharat-Marinade



It's a match!

Oriental Barbecue - Das Baharat Gewürz verleiht traditionell arabischen Gerichten ein intensives Aroma.



Vorbereitung  
15 min



Niveau  
Mittel



Zubereitung  
20 min

### Zubereitung

- Für die Marinade:** Knoblauchzehen in das **Olivenöl** pressen und **Baharat Gewürz** untermischen. Etwa die Hälfte der Marinade in eine große Schüssel geben und das Fleisch hinzufügen. Alles gut durchmischen. Das Rinderfilet mit der Baharat Marinade im Kühlschrank für etwa **2 Stunden** durchziehen lassen.
- Paprika putzen, Stielansatz, die Kerne und die weißen Zwischenhäute entfernen und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und achteln, Champignons vierteln oder halbieren. Das Gemüse zusammen mit den Kirschtomaten in den Rest der Marinade geben und gut durchmischen.
- Für die Salsa:** Tomaten am Boden kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser übergießen und für einige Minuten stehen lassen. Danach die Haut abziehen, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und den Rest würfeln.
- Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in etwas Öl andünsten. Die Hälfte der Tomatenwürfel hinzufügen, mit **den Gewürzen und dem Honig** abschmecken und im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme für etwa **10 Minuten** köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die restlichen Tomatenwürfel hinzufügen und abkühlen lassen.
- Jetzt kommen die Spieße an die Reihe. Mit der Paprika beginnend alle Zutaten nacheinander aufspießen. Die Spieße auf den Grill geben und rundum etwa **8 Minuten** grillen. Bei Bedarf mit **Salz, Baharat Gewürz** und frisch gemahlenem **Pfeffer** würzen und mit der Salsa servieren.

### Zutaten

600 g Rinderfilet-Würfel  
2 rote Paprikaschoten  
10 Kirschtomaten  
1 rote Zwiebel  
12 Champignons

#### Für die Marinade

80 ml Olivenöl  
1 TL Baharat Gewürz  
2 Knoblauchzehen

#### Für die Salsa

6 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
2 Schalotten

#### Chili

0.5 TL **Baharat Gewürz**  
Salz  
Pfeffer  
Honig  
Öl zum Andünsten

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 03.10.2025.