



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Rind**:

Rinderfilet mit Papaya-Chutney

Zutaten:

5 EL Maiskeimöl

1 EL Chili-Spice-Mix für Rind

4 Rinderfilets

Für das Chutney:

2 EL Maiskeimöl

3 Jungzwiebeln, geputzt, in feine Ringe geschnitten

2 Tomaten, entstielt, in Würfel geschnitten

Saft einer Limette

1/8 l Wasser

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 frische Papaya, geschält, entkernt, Fruchtfleisch in Würfel geschnitten

1 Dose Mais, abgetropft

1 EL Butter

1 Schuss dunkler Rum

1 Prise gemahlene Muskatnuss

frisch gehackter Koriander

Zubereitung:

1. Das Maiskeimöl und den **Chili-Spice-Mix für Rind** in einer Schüssel verrühren. Die Rinderfilets hineulegen, sodass sie von Marinade bedeckt sind und circa drei Stunden abgedeckt ziehen lassen.
2. Für das Papaya-Chutney in einer Pfanne zwei Esslöffel Maiskeimöl erhitzen und darin die Jungzwiebeln andünsten. Die Tomatenwürfel hinzufügen und etwas köcheln lassen, dann Limettensaft und Wasser dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und fünf Minuten weiterkochen. Papayawürfel und Mais begeben und weich dünsten.
3. Nun eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin die marinierten Rinderfilets ohne zusätzliches Fett auf beiden Seiten einige Minuten (je nach gewünschtem Gargrad) anbraten. Danach kurz in Alufolie einschlagen und warmhalten. Im Bratenrückstand die Butter schmelzen, den Rest der Marinierflüssigkeit einrühren und mit dem Rum ablöschen, kurz aufkochen.
4. Das Papaya-Chutney mit Muskatnuss abschmecken, gehackten Koriander einrühren, umrühren, vom Herd nehmen und ein wenig ziehen lassen.
5. Die Rinderfilets auf vorgewärmten Tellern mit dem eigenen Saft übergossen samt dem Chutney servieren.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt