



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

Leckerschmecker T-Bone-Steak

Zutaten:

1 T-Bone Steak (circa 1,2 kg)
Olivenöl

1 EL Chili-Spice-Mix für Steak
eventuell Salz

Zubereitung:

1. Das Steak rundherum mit Olivenöl bestreichen und händisch einmassieren. Mit dem **Chili-Spice-Mix für Steak** bestreuen, wenn gewünscht auch leicht salzen, und alles gut einreiben. Das Backrohr auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Sobald die Pfanne heiß genug ist, das Fleisch auf allen Seiten kurz anbraten (etwa 3 Minuten pro Seite und je eine halbe Minute für die Ränder rechnen).
3. Das Fleisch dann, wenn möglich aufrecht, auf einem Backblech oder in einer ofenfesten Form im vorgeheizten Backrohr braten. Für „blutig“ 17 Minuten, für „medium“ 20 Minuten und für „well-done“ 23 Minuten.
4. Nach dem Herausnehmen das Steak in Alufolie einschlagen und noch 15 Minuten ruhen lassen. Danach in Stücke schneiden und 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 Lieblingmühle 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