

Steakwürfel mit Pimientos



Zutaten für 3-4 Spieße:

1 großes Rumpsteak, ca. 300g

9-12 Pimientos

Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Fleur de sel

Besondere Hilfsmittel:

längere dünne Holzspieße

1. Steak zimmerwarm werden lassen, mindestens 30 min. Mit Küchentüchern trocknen und in Würfel in der Dicke des Steaks schneiden.

2. Backofen auf 130° vorheizen.

3. Die Steakwürfel abwechselnd mit Pimientos auf gewässerte Holzspieße stecken. In einer großen Pfanne die Spieße auf allen Seiten kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Spieße auf Backpapier im Ofen ca. 10 min ziehen lassen.

5. Die Spieße dann sofort servieren, optional Fleur de sel am Tisch bereitstellen.

Hinweise:

Die Rezeptanregung stammt von der Website Katha kocht, 2025-01.

Das Gelingen ist nicht unproblematisch. Fleischqualität und Art der Pimientos sind entscheidend.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Rind, spanisch

Foto und Rezept: Walter Stand 02.02.2026