

Feine Rumpsteakwürfel



2 Stk. Rumpsteak (à 200g)
16 Zweig(e) Rosmarin
8 Tomaten
100 ml Tomatensaft
2 Zehe(n) Knoblauch
1 Prise Cayennepfeffer
2 Msp. Paprikapulver
1 Zwiebel
1 TL Honig
1 Schuss Weißweinessig 1
Chilischoten (frisch) Salz,
Pfeffer, Zucker
Öl zum Braten
Basilikum (für die Deko)

Zubereitung:

1. Für die **Rumpsteakwürfel** das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch ausdrücken und zusammen mit dem Fleisch, Cayenne, Paprikapulver und Öl in einer Schüssel vermengen.
2. Fleisch auf den Rosmarin spicken. Sollte der Rosmarin zu weich sein, zuerst ein Loch mit Hilfe eines Holzspießes stechen. In einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten und rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tomaten putzen, Strunk entfernen, blanchieren, Haut abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Zungen in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Zuerst die Zwiebel in einem Topf mit dem Öl goldgelb anbraten und dann den Knoblauch zufügen. Honig mit dazu geben, kurz angehen lassen und mit dem Essig ablöschen. Mit Tomatensaft auffüllen und etwas köcheln lassen. Chili im Mörser zerkleinern und zusammen mit Salz + Zucker abschmecken.