



# WINTERHALTER

*Höchster Genuss.*

## Minutensteaks vom Rind mit Chiliketchup

### Zutaten:

8 St Minutensteaks vom Rind  
grobes Meersalz, bunter, grob geschroteter Steakpfeffer

### Für den Chiliketchup:

1 St rote Paprikaschote  
4 St Knoblauchzehen  
8 St rote, scharfe Chilischoten,  
einige Blätter Basilikum  
125 ml weißer Balsamico  
100 g Zucker  
4 TL Ahornsirup  
250 g passierte Tomaten  
1 TL Tomatenmark  
150 ml Wasser  
Salz und Pfeffer nach Belieben

*für 4  
Personen*

### Zubereitung:

Für den Chiliketchup die Paprikaschote waschen und putzen, grob in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Chilis waschen und klein schneiden. Basilikum waschen und zusammen mit Paprika, Knoblauch und Chili fein pürieren. In einem großen Topf Balsamico mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Das pürierte Gemüse sowie die passierten Tomaten, Tomatenmark und Ahornsirup zugeben und aufkochen. Die Mischung jetzt bei mittlerer Hitze reduzieren. Hier kann man je nach Geschmack variieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell noch mit etwas Zucker abschmecken. Grillrost mit etwas Öl bepinseln. Die Minutensteaks gut trockentupfen, auf die heißeste Stelle des Grills legen, nach dreißig Sekunden wenden und noch einmal 30 Sekunden braten. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Steakpfeffer und Meersalz bestreuen und mit dem Chiliketchup servieren.