

SEOUL STEAK

Korean Style

2	20 MIN.	LEICHT	AIRFRYER
PORTIONEN	ZUBEREITUNG	SCHWIERIGKEIT	ZUBEREITUNG

ZUTATEN

250 g	**Creekstone Farms Hüftsteak**
1 EL	**Gochujang** (koreanische Chilipaste)
1 EL	**Sojasoße**
1 EL	**Ahornsirup**
1 TL	**Sesamöl**
1 TL	**Limettensaft**
1	**Knoblauchzehe** (fein gehackt)
50 g	**Mozzarella** (gerieben)
1	**Frühlingszwiebel**
Etwas	**Sesam**



ZUBEREITUNG

1 GLASUR ANRÜHREN
Gochujang, Sojasoße, Ahornsirup, Sesamöl, Limettensaft und den gehackten Knoblauch in einer Schüssel gut miteinander verrühren.

2 STEAK VORBEREITEN
Das Hüftsteak trocken tupfen, leicht mit Öl einreiben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch am Stück lassen – so bleibt es besonders saftig.

3 AIRFRYER
Das Steak in den Ninja CRISPi Dual Zone legen und bei 200 °C für 6–9 Minuten garen. Je nach Dicke und gewünschtem Gargrad. Nach der Hälfte der Zeit wenden und die Kerntemperatur kontrollieren.

4 GLASIEREN
Das Steak mit der vorbereiteten Soße bestreichen und noch 1–2 Minuten bei 200 °C weitergaren. Die zuckerhaltige Glasur nicht zu früh auftragen, damit sie nicht verbrennt.

5 KÄSE-FINALE
Den Mozzarella in einem kleinen, hitzebeständigen Gefäß in der zweiten Zone schmelzen. Das Steak kurz ruhen lassen, in Streifen schneiden und mit dem geschmolzenen Käse überziehen. Mit Frühlingszwiebel und Sesam toppen.

MG BBQ

Mehr BBQ
Mehr Geschmack
MGBBQ

YouTube | TikTok | Instagram | Website