



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

SIRLOIN-STEAKS MIT FLADENBROT UND SHAWARMA-BUTTER



HAUPTZUTAT
Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4-6

ZUTATEN

Für die Shawarma-Butter:

- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL geräucherter Paprika
- 1 EL Kurkuma
- 250 g weiche Butter
- 1 EL gemahlener Zimt
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 EL Chilipulver
- Abrieb einer Zitrone
- 1 TL Meersalz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Fladenbrote:

- 240 g Mehl
- 375 ml Naturjoghurt (3,5% Fett)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz

Für das Steak:

- 4 Sirloin-Steaks
- Olivenöl, zum Bestreichen der Steaks
- Meersalz, zum Würzen

ZUBEREITUNG

- 1) Die Steaks ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, um sie auf Raumtemperatur zu bringen.
- 2) Für die Shawarma-Butter Kreuzkümmel, Paprika und Kurkuma in einer Antihft-Pfanne von Le Creuset auf kleiner Flamme erhitzen und rösten, bis sie duften. Vorsicht, damit diese nicht anbrennen.
- 3) Anschließend zusammen mit der weichen Butter und den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.
- 4) Für die Fladenbrote alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und vermengen, bis ein leicht klebriger Teig entsteht. Den Teig in 8 Kugeln teilen. So werden die Brote ein wenig größer.
- 5) Die Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 4mm dicken Fladen ausrollen.
- 6) Diese leicht mit Olivenöl einpinseln und in einer rechteckigen Grillpfanne von Le Creuset bei mittlerer Hitze für ca. 2-4 Minuten goldbraun grillen. Jedes Fladenbrot großzügig mit der Shawarma-Butter bestreichen.
- 7) Für die Steaks jedes Fleischstück mit etwas Olivenöl bepinseln und gut mit Salz würzen. Das Steak mit der Fettseite nach unten mit einer Edelstahlzange in die heiße Grillpfanne legen und das Fett auslassen,

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

bis es golden und knusprig ist. Dann die Steaks auf jeder Seite nach Belieben braten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

- 8) Mit den gegrillten Fladenbrotten und Tabeouleh-Salat servieren.

Tipp:

Die Fladenbrote sind schnell und einfach zuzubereiten und brauchen keine Zeit zum Gehen. Der Teig kann auch am Vorabend zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Am nächsten Tag wird er herausgenommen, auf Zimmertemperatur gebracht, ausgerollt und gegrillt. Gewürze wie geräucherter Paprika, Kümmel und Koriander passen ebenfalls gut in den Teig.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com