

SANDWICHES



RINDFLEISCH-SANDWICH MARINIERT NACH THAI ART

15
min

Zubereitung

90
min

Garzeit



Zubereitung:

- 1- Die Marinade mit der **McCormick Thailand 7-Gewürze-Mischung**, den Schalen und dem Saft der Limone, Koriander, Sojasauce und Salz zubereiten.
- 2- Das Rindfleisch in 1 mm dünne Scheiben schneiden und mindestens 3 Std. marinieren.
- 3- Die Karotten raspeln, die Erdnüsse zerstoßen und die Salatherzen in dünne Streifen schneiden.

Anrichten:

Das Baguette halbieren und die Brotkrume mit einem Pinsel mit der Marinade tränken. Die Beilage, dann die Rindfleischscheiben darauflegen.

ZUTATEN

(10 Portionen)

- 10 Demi-Baguettes
- 500g Rindsfiletscheiben
- 20g **McCormick Thailand 7-Gewürze-Mischung**
- 100g Limonen
- 5g Salz
- 20cl Sojasauce
- ½ Bund Koriander
- 150g Karotten
- 200g Sojasprossen
- 80g Erdnüsse
- 5 Salatherzen



Tipps

Mischen Sie 5g **McCormick Cajun Gewürzmischung** auf ¼ Liter Mayonnaise für Sandwiches, Eier, kaltes Fleisch oder Krustentiere.



Tipps

Mischen Sie 5g **McCormick Cajun Gewürzmischung** auf ¼ Liter Mayonnaise für Sandwiches, Eier, kaltes Fleisch oder Krustentiere.

